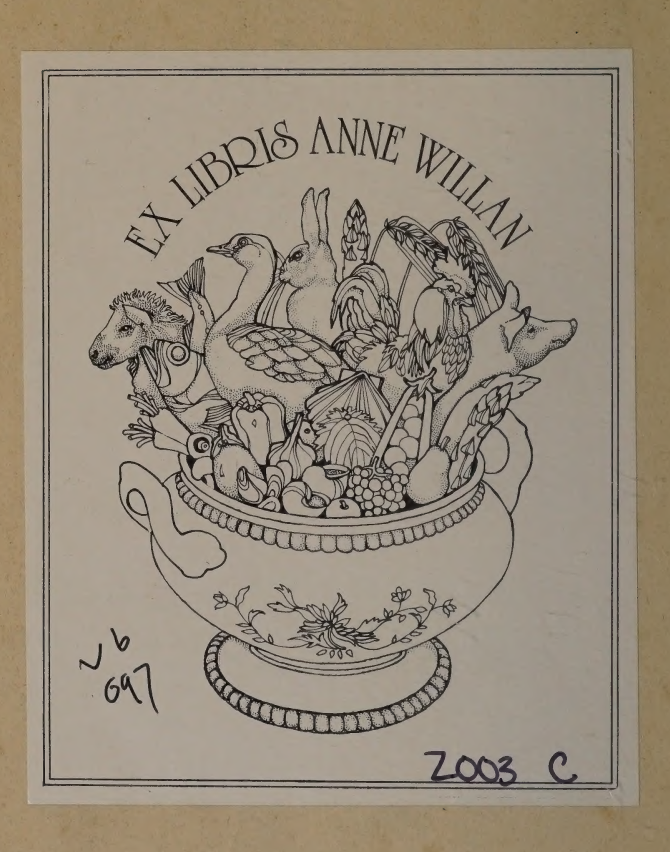



EX LIBRIS ANNE WILLAN

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE

[illegible]

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS,

DEPUIS L'ORIGINE DE LA NATION JUSQU'A NOS JOURS ;

PAR LE GRAND D'AUSSY.

NOUVELLE ÉDITION,

AVEC DES NOTES, CORRECTIONS ET ADDITIONS ;

PAR J. B. B. DE ROQUEFORT.

.... Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti ; si non, his utere mecum.
HOR. *Epist. VI, lib. I.*

TOME TROISIÈME.

PARIS,
LAURENT-BEAUPRÉ, libraire, Palais Royal, n° 218.

1815.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS,
DEPUIS L'ORIGINE DE LA NATION JUSQU'A NOS JOURS.

SUITE DU CHAPITRE IV.

DES BOISSONS.

SUITE DE LA SECTION III.

Du Vin.

Vins de France les plus estimés depuis l'origine de la Monarchie.

J'AI traité ci-devant des vins nationaux, les plus renommés sous la domination des Romains : il me reste maintenant à donner la liste de ceux qui, depuis la conquête des Francs jusqu'à nos jours, ont eu le plus de réputation.

C'est-là une de ces matières sur lesquelles on craint, au premier coup-d'œil, de se trouver embarrassé par le trop d'abondance ; et cepen-

dant il en est peu d'aussi stériles. Nos neveux n'auront rien à regretter sur cet objet pour ce qui regarde notre siècle. Nous avons des ouvrages qui traitent de nos vignobles. Beaucoup de livres de Jardinage, d'Agriculture, d'Histoire naturelle, en parlent accidentellement. Il n'est pas ainsi des temps reculés, et sur-tout de ceux des deux premières races. Après bien des recherches dégoûtantes, à peine rencontre-t-on de loin en loin un mot qui puisse offrir quelque renseignement. Je vais rapporter tout ce que m'ont offert les miennes. Au reste, on ne verra plus, comme ci-dessus, trois ou quatre de nos Provinces méridionales louées exclusivement pour leurs vins; la scène va changer, et les éloges vont être prodigués, presque toujours, à celles qu'on avoit cru long-temps peu faites pour la vigne.

Il est parlé avantageusement dans Grégoire de Tours, des vins de Mâcon, d'Orléans, de Cahors, et de Dijon (1);

---

(1) Voici ce que dit l'Historien sur cette dernière ville. *A parte occidentis montes sunt uberrimi, vineisque repleti, qui tam nobile incolis Falernum porrigunt ut respuant Cabilonum.* Ce mot *Cabilonum* prouveroit que les vins de Châlons-sur-Saône étoient comptés alors parmi les plus fameux de France; mais, au lieu de *Cabilonum*, d'autres versions portent *Ascalonum*; et, par le témoignage de Grégoire lui-même, on verra en effet, quand je traiterai des vins étrangers, que ceux de Gaza, ville de Palestine, ainsi qu'Ascalon, étoient célèbres. Voyez le recueil des *Historiens des Gaules et de la France*, par Dom Bouquet, Paris, 1739, in-f°.,

De celui d'Auvergne, dans une vie de Saint-Germain, écrite en vers par un certain Héric, qui vivoit sous Charles-le-Chauve;

De ceux de Rheims et de la rivière de Marne (1), dans une lettre de Pardule, Evêque de Laon, adressée à Hincmar (2).

Baldric ou Baudri, auteur d'un Poëme latin publié par Mabillon (3), rapporte que Henri Ier. estimoit singulièrement son vin de Rébréchien (*Area Bacchi*), près d'Orléans; et que, quand il alloit à l'armée, il en faisoit porter une provision *pour animer son courage.*

Il existe une lettre de Louis-le-Jeune, écrite de la Terre-Sainte à Suger et au Comte de Vermandois, Régents du Royaume en son absence, par laquelle il leur mande de donner à son intime ami Arnould, Evêque de Lisieux, soixante modius de son *très-bon vin* d'Orléans (4). Il est probable que ce vin d'Orléans étoit celui de Rébréchien,

---

tom. II, pag. 197, où l'on trouve *Cabilonum* et non *Ascalonum.* (*)

(1) Aujourd'hui encore, on distingue les vins de Champagne en vins de rivière, et vins de la montagne. Les premiers renferment Hauvilliers, Ay, Epernay, Cumières, etc.; les seconds, Sillery, Mailly, Saint-Thierry, Versenay, etc.

(2) *Opera Omnia*, Parisiis, 1644, in-folio, tom. II, pag. 838. (d. R.)

(3) *Annalia Ord. Sanct. Benedicti.* (d. R.)

(4) *Dilecto et præcordiali amico A. Lexoviensi Episcopo sexaginta Aurelianenses modios de meo optimo vino Aurelianensi dare non renuatis.*

dont le vignoble, depuis Henri, étoit devenu une possession de nos Rois.

J'ai déjà cité plus haut un compte des revenus et dépenses de Philippe-Auguste pour l'année 1202, dans lequel il est fait mention des vins achetés, par ordre du Prince, à Choisy, à Montargis, à Saint-Césaire, et à Meulan.

Il nous est parvenu une pièce de ce temps (*Fabliau de la Bataille des Vins*) (1), antérieure même de quelques années au compte, et déjà, ainsi que lui, citée précédemment, qui nous donne la liste de ceux de France réputés alors les meilleurs, et qui ne nous laisse rien à désirer sur cet article.

Parmi les vins de Province ou de canton, le Poëte vante ceux du Gâtinois, d'Auxois (2), d'Anjou et de Provence.

---

(1) Voyez, tom. II, p. 397. (d. R.)

(2) En vieux françois, la Province d'Alsace étoit appellée *Aussai*, *Aussois* et même *Auxois*, du latin *Alsatia*, et je présume que l'Auteur, Henri d'Andelys, a voulu parler de cette contrée et non du pays de l'Auxois, près Montbard, en Bourgogne. Ce qui sert à appuyer ma conjecture, c'est que le poëte accole toujours le vin d'*Aussai* avec celui de la Moselle.

Vin d'Aussai et de la Mosele.

Plus loin, vers cent et suivants, il ajoute que ces deux vins partagent la gloire d'étancher la soif des Allemands, et que ces peuples, en retour donnoient de belles et bonnes pièces sonnantes, (le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., t. II, p. 138.) Je crois que sous ce nom, il faut entendre le vin du Rhin, qui n'est pas nommé et qui étoit sans doute connu sous la dénomination de vin d'Aussois. Voyez ma note, tom. II, p. 399. (d. R.)

Quant aux vins particuliers, renommés dans les différentes Provinces, on voit que,

L'Angoumois, avoit ceux d'Angoulême.

L'Aunis, ceux de la Rochelle.

L'Auvergne, ceux de Saint-Pourçain (1).

Le Berry, de Santerre, de Châteauroux, d'Issoudun, et de Buzançois.

La Bourgogne, d'Auxerre, Beaune, Beauvoisins, Flavigni, et Vermanton.

La Champagne, de Chablis, Epernay, Rheims, Hauvillers, Sezanne, Tonnerre.

La Guienne, de Bordeaux, Saint-Emilion, Trie, et Moissac.

L'Isle de France, d'Argenteuil, Deuil, Marly, Meulan, Soissons, Montmorency, Pierrefite, et Saint-Yon.

Le Languedoc, de Narbonne, Béziers, Montpellier, et Carcassonne.

Le Nivernois, de Nevers, Vézelay.

L'Orléanois, d'Orléans (2), Orchese, Jergeau, Samois.

---

(1) Un autre de nos Poëtes du treizième siècle, parlant d'un homme qui étoit devenu fort riche, dit de lui, pour nous donner une idée de son luxe, qu'il ne buvoit plus que du vin de Saint-Pourçain.

(2) Le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. II, p. 141. fait justement observer que Velly, *Histoire de France*, tom. VII, p. 65, rapporte d'après Brussel, qu'il ne cite point, que les Rois de France buvoient à leur table les seuls vins qu'ils recueilloient dans leurs vignobles; et que ces vignes n'étoient ni en Champagne,

Le Poitou, de Poitiers.

La Saintonge, de Saintes, Taillebourg, Saint-Jean d'Angely.

La Touraine, de Montrichart.

Le Poëte parle avec mépris des vins d'Etampes, de Tours, et du Mans. Il accuse ces deux derniers d'être sujets à s'aigrir en été.

Il représente le vin de Beaune avec une couleur tirant sur le jaune, et qui tiroit aussi sur celle de la corne du bœuf (1). Une pareille couleur dans un vin, est assez difficile à comprendre. Quoi qu'il en soit, le vignoble dont il s'agit passoit pour un des premiers du Royaume. Quand les Papes, en 1308, vinrent transporter en France le Siége Pontifical, leur table, presque pendant tout le temps qu'ils séjournèrent dans Avignon, la table de leurs principaux Officiers, et celle des Cardinaux eux-mêmes, furent toujours fournies de vin aux dépens du Monastère de Cluny. Or ce vin étoit probablement du vin de Beaune : car Pétrarque écrivant en 1366 à Urbain V, pour l'engager à revenir dans Rome, et réfutant les différentes raisons qui retenoient au-delà des

ni en Bourgogne, mais dans l'Orléanois. Le *Fabliau de la Bataille des Vins* détruit l'assertion de Velly, qui ajoute que le Roi Louis-le-Jeune faisoit des largesses de son excellent vin d'Orléans, comme les Souverains de la Hongrie font des présents de leur vin de Tokay. (d. R.)

(1) Un vin qui n'est mie trop jaune,
Plus est vert que corne de buef. (d. R.)

monts les Cardinaux, dit : *Je leur ai entendu alléguer quelquefois qu'il n'y avoit point de vin de Beaune en Italie.*

Quant au tribut onéreux dont étoit chargée l'Abbaye de Cluny, Baluze (1) dit qu'elle en fut enfin exemptée par ce même Urbain V.

On lit dans Paradin que Maheul, épouse de Jean, Comte de Bourgogne, avoit à Pomard, qui, dit-il, *est la fleur des vins de Beaune*, un droit de cent quatre muids; et qu'en 1234, ce droit fut acheté par Hugues, Duc de Bourgogne, et beau-frère du Comte.

En 1510, quand les Ambassadeurs envoyés par l'Empereur Maximilien à Louis XII, traversèrent la France pour aller trouver le Prince à Tours, où il étoit, la Reine, à leur passage par Blois, leur envoya, écrit Caulier, l'un des Ambassadeurs, du poisson, de la marée, *avec trois barrils de vin vieil de Beaune et d'Orléans.*

D. Vaissette (2) rapporte un Compte du Domaine pour l'année 1310, dans lequel il est mention d'une somme employée par Philippe-le-Bel à une épreuve des vins de Gaillac, de Pamiers et de Montesquieu. L'épreuve ne réussit sans doute que pour le premier : au moins c'est le seul des trois qu'on retrouvera dans les listes qu'on va lire.

---

(1) *Vies des Papes d'Avignon.*
(2) *Histoire du Languedoc.*

Il en est de la réputation des vins, s'il est permis de le dire, comme de celle des hommes. Pour sortir de la foule où l'on reste ignoré, il ne suffit pas d'avoir un mérite réel; quelquefois encore il faut des circonstances favorables, ou un heureux hasard, qu'on ne rencontre pas toujours. A qui n'est-il pas arrivé, en voyageant, de boire dans un canton de Province inconnu, des vins délicieux auxquels il ne manque, pour acquérir une renommée, que d'être produits à la Cour ou dans la capitale? Tel vignoble d'ailleurs, après avoir été long-temps réputé médiocre, peut tout-à-coup, par l'industrie de son propriétaire, par des procédés particuliers, par une meilleure méthode de cultivation ou de vendange, devenir plus parfait qu'il étoit auparavant. On en a mille exemples; et, pour n'en citer qu'un seul, la Romanée, si fameux depuis environ l'année 1730, et dont le Prince de Conti voulut acquérir la propriété, ne doit-il pas sa célébrité à un sieur de Cronambourg, Officier Allemand au service de France, qui, ayant épousé l'héritière de ce vignoble, a su le rendre un des premiers de la Bourgogne.

La même chose a dû arriver dans tous les âges de la Monarchie; et les différentes listes que contiendra cet article en sont la preuve. S'il en est qui présentent quelquefois les mêmes noms, la plupart offrent, de siècle en siècle, des noms nouveaux. Ainsi, par exemple, Eust. Deschamps (mort vers 1420), dans les nombreuses poésies

manuscrites qu'il a laissées, cite les vins de Bourgogne, de Gascogne, de la Rochelle, de Chablis, de Saint-Pourçain, de Beaune et d'Orléans, qui tous ont été nommés déjà par des auteurs antérieurs à lui; mais il en cite plusieurs dont on n'a point encore vu les noms : Aï, Aussone, Cumières, Damery, Germoles, Givry, Gonesse, Irancy, Mantes (1), Pinos, Tournus, Troy, et Vertus.

Il semble que la Bourgogne et la Champagne disputoient alors d'industrie et d'émulation. Si la première avoit acquis Aussone, Irancy, Givry, Tournus, la seconde pouvoit se glorifier de Damery, de Vertus, de Cumières et d'Aï. On eût dit que déjà régnoit entre les deux Provinces cette rivalité qui les divisa au commencement du dix-huitième siècle, et dont je donnerai plus bas l'histoire.

Ce que Beaune étoit pour la Bourgogne, bientôt Aï le devint pour la Champagne. Ces deux vins furent comptés parmi les meilleurs de France.

---

(1) On prétend que, de tous les vins de France, celui qui résiste le plus aux transports est le vin de Mantes; et, en témoignage de ce fait, on cite un de nos voyageurs du dix-septième siècle, qui en porta jusqu'en Perse, sans qu'il eût éprouvé la moindre altération. Si le fait est vrai, il n'est pas unique, ni particulier au vin de Mantes. Rubruquis, un de ces Religieux que Saint-Louis envoya pour convertir les Tartares, dit dans la relation qu'il nous a laissée de son voyage, avoir porté en Tartarie, et donné au Kan, un *flacon de vin muscat*, qui s'étoit très-bien conservé pendant une si longue route.

Ce dernier, dit Patin, *est celui que Dominicus Baudius appelloit chez M. de Thou*, VINUM DEI. Paulmier (1) écrit *que les Rois et les Princes en faisoient leur breuvage ordinaire.* En effet, on assure que Léon X, que Charles-Quint, François I[er]. et Henri VIII, avoient acquis chacun un vignoble dans ce canton. C'est au moins la tradition ancienne du pays; et Saint-Evremont en fait mention dans une lettre au Duc d'Olonne.

Le Bourgogne passoit pour être plus sain, plus cordial, et, comme disoient les Anciens, plus *généreux.* Erasme, ayant été tourmenté de douleurs néphrétiques qu'il attribuoit aux vins, durs et âpres du Rhin, adopta celui-ci pour unique boisson; et bientôt il lui dut un rétablissement parfait (2). Il a consigné dans une de ses lettres l'éloge d'une liqueur à laquelle il fut redevable de la santé; et je transcrirai ici les expressions de sa reconnoissance, quoique le bon goût puisse y reprendre peut-être des tournures à prétention et un style maniéré, qui visent au phébus, et qui ne devinrent que trop communs aux Ecrivains d'un siècle où, non contents d'étudier les Anciens, ils vouloient déjà les imiter. « Heureuse Province, « continue Erasme! Elle peut bien, à juste titre, « s'appeller la mère des hommes, puisqu'elle

(1) *Traité du vin*, ann. 1588.

(2) *Sic enim subito recreatus est stomachus*, dit-il, *ut mihi viderer renatus in alium hominem.*

« porte un pareil lait. Je ne m'étonne plus main-« tenant, si jadis on plaçoit parmi les Dieux ce-« lui dont le génie avoit inventé quelque chose « d'utile au genre humain. Le premier qui en-« seigna l'art de faire ce vin, ou qui en fit pré-« sent (il suffisoit au reste d'en enseigner l'art), « ne doit-il point passer plutôt pour nous avoir « donné la vie que pour nous avoir gratifié d'une « liqueur? »

Champier (1) faisoit, de son temps, une remarque qui, aujourd'hui, est plus vraie encore qu'elle ne l'étoit au seizième siècle ; c'est qu'il n'y a point de pays sur la terre qui puisse se glorifier d'avoir d'aussi bons vins que la France, et surtout d'en avoir autant de bons. Il compte dans ce nombre le vin d'Arbois (2) et le muscat de Languedoc ; et prétend qu'en Artois et dans le Hainault, on recherchoit celui de Beaune ; mais que le reste de la Flandres préféroit ceux d'Orléans.

Beaujeu vante les vins de la Crau ; et Rabelais ceux d'Auxerre, de Mirevaux, (3) de Migraine, de Cante-perdrix, et de Frontignan. (4) Parmi

(1) *De Re Cibaria*, lib. XVIII, cap. XII. (d. R.)

(2) Charles Estienne, *Prædium Rusticum*, édition de 1554, p. 412, appelle cette ville *Derbois* et le vin des environs *Vinum Derbosianum*. (d. R.)

(3) Petit Canton près de Frontignan. (d. R.)

(4) Cependant Rabelais, tom. III, liv. III, ch. XLIX, p. 267, parlant des vins de Buffet, nomme seulement les vins de Grave,

ces derniers, si vous exceptez Auxerre, déjà cité précédemment, voici encore quatre noms nouveaux.

Au repas que le Roi donna, en 1602, aux Ambassadeurs Suisses, on servit du vin de Canteperdrix. Sur la fin du dix-septième siècle, Madame du Noyer, (*Lettres historiques et galantes*) disoit qu'on *pouvoit l'appeller vins des Dieux, puisque c'étoit celui qu'on envoyoit à Rome pour la bouche du Saint-Père.*

Quant à celui d'Arbois, cité par Champier, on ne peut prononcer ce nom sans une sorte d'attendrissement: c'est le vin qu'aimoit Henri IV. Il rappelle une anecdote touchante, que connoissent tous les bons François, et que je me permettrai néanmoins de répéter ici, autant pour honorer la mémoire du plus clément des Rois, que pour semer quelque intérêt dans les arides énumérations qui m'occupent. La voici telle que Sully la rapporte.

« En 1596, le Duc de Mayenne, après avoir « mis bas les armes et traité avec Henri, se ren« dit à Mouceaux, où étoit le Roi, pour l'assu« rer de sa fidélité. Celui-ci, en ce moment, se

---

d'Orléans, de Beaune et de Mirevaulx; au tome V, livre V, chap XXXIV, p. 167, il nomme les vins de Falerne, de Malvoisie, le Muscadet, le Taige, ceux de Beaune, de Mirevaulx, d'Orléans, le Picardent, d'Arbois, de Coussy, d'Anjou, de Grave, le Corsique, le Vierron, le Nerac. (d. R.)

« promenoit dans le parc avec Sully. Mayenne « s'étant jetté à ses genoux, il le releva, l'em- « brassa trois fois ; puis le prenant par la main, « il le mena par les différentes allées du Parc, « pour lui en faire admirer les beautés. Leste et « dispos, il marchoit à grands pas : le Duc au « contraire, qui étoit fort gras, et qui d'ailleurs « étoit incommodé d'une sciatique, ne pouvoit « le suivre qu'avec une peine infinie. Il suoit à « grosses gouttes, et souffroit cruellement, sans « pourtant oser se plaindre. Le Roi enfin s'en « étant apperçu, lui dit : parlez vrai, mon Cou- « sin ; n'est-il pas vrai que je vais un peu vîte « pour vous. Mayenne répondit qu'il étouffoit ; « et que si S. M. eût continué, Elle l'eût tué sans « le vouloir. Touchez-là, mon Cousin, reprit le « Roi en riant et lui frappant sur l'épaule : car, « pardieu, voilà toute la vengeance que vous au- « rez de moi ; et en même temps il l'embrassa de « nouveau. Mayenne, pénétré jusqu'aux larmes « d'un pareil procédé, fit un effort pour se jetter « à genoux une seconde fois. Il baisa la main du « Roi, et lui jura qu'il le serviroit désormais « contre ses propres enfants. Or sus, je le crois, « répartit Henri ; et, afin que vous puissiez m'ai- « mer et me servir plus long-temps, je vais vous « faire donner deux bouteilles de vin d'Arbois ; « car je pense que vous ne le haïssez pas. »

Quand Sully, nommé Duc et Pair, donna, pour sa réception, un grand repas, le Roi vint

tout-à-coup le surprendre et se placer au nombre des convives. Cependant, dit le Duc, comme il avoit faim et qu'on tardoit à servir, il alla, en attendant, *manger des huîtres et boire du vin d'Arbois.*

Paulmier, ce Médecin normand dont j'ai cité ailleurs un traité sur le cidre, en a laissé sur le vin un autre, publié en même temps, et dans lequel je trouve quelques détails à extraire, quoiqu'il n'insiste guères que sur la qualité des vins.

Il en compte de quatre couleurs différentes; le blanc, le rouge, le noirâtre, et l'œil de-perdrix, c'est-à-dire, celui qui tire sur le roux.

Il dit que la France ne produisoit aucun vin rouge qui fût doux; excepté dans le Bordelois, où l'on en trouvoit *de rouges et de noirs, accompagnez de grande douceur;*

Que les vins de Gascogne étoient chauds, vineux, faciles à digérer, et de couleur œil-de-perdrix;

Que presque tous ceux d'Anjou étoient blancs, puissants, doux, et vineux;

Que ceux de Château-Thierry étoient agréables; mais tellement dangereux que la plupart des habitants avoient la goutte dès leur tendre jeunesse, et qu'ils mouroient avant d'avoir atteint l'âge d'homme ordinaire;

Que la Bourgogne avoit beaucoup de vins blancs; mais qu'elle n'en envoyoit à Paris que de rouges:

Que le meilleur de l'Ile-de-France étoit celui de Coucy : *aussi les Rois avoient-ils coutume de le réserver pour leur bouche.* (1) Au second rang étoit celui de Seurre ;

Que les plus renommés de l'Orléanois étoient ceux de Bouc, de Chésy, de la Chapelle Saint-Hilaire, de Livet, de Nigray, de Sauctay, de Saint-Gy, et de Saint-Mémin ; que ceux de Messas et de Voisine acquéroient le même degré de bonté, quand ils avoient éprouvé un long voyage ; enfin qu'il n'y avoit en blanc que les vins de Louri et de Rébéchies (Rébréchien cité ci-dessus) qui sortissent de la Province.

Baccius, dans son Traité des vins, (2) a un chapitre sur les vins de France. Il y vante ceux d'Arles, de Béziers, de Bordeaux, de Frontignan, de Gaillac, de Saint-Laurent ; les vins d'Avignon qui arrivent *dans de petits barrils cerclés de fer ;* les vins blancs *qui pétillent hors du verre, et qui flattent l'odorat autant que le goût*, (c'est sans doute notre Champagne mousseux) ; enfin les vins des environs de Paris, *qui ne le cèdent à aucun canton du Royaume.*

Vins des environs de Paris.

Ce que l'Auteur dit de ces derniers paroîtra aujourd'hui fort étrange. Mais on sera bien plus

---

(1) Le vignoble de Coucy en Picardie, planté par ordre de François Ier., étoit considéré comme le plus précieux du Royaume et entièrement réservé pour le Roi. (d. R.)

(2) *De Naturali Vinorum Historiâ*, Romæ, 1596. (d. R.)

surpris encore du mépris qu'on a pour eux maintenant, quand on saura qu'ils ont joui, pendant près de quatorze siècles, de la plus grande réputation.

On a vu précédemment que l'Empereur Julien en avoit fait l'éloge. On a vu le Fabliau de la *Bataille des Vins* nommer Montmorency, Deuil, Pierre-fite, Argenteuil (1), Marly, au nombre des champions les plus redoutables qui disputoient aux autres vins du Royaume la préférence. On a vu nos Rois se réserver pour eux le vin de Coucy; Philippe-Auguste en faire acheter à Choisy; et Eust. Deschamps compter celui de Gonesse au nombre des meilleurs.

Chasseneux (*Catalogus gloriæ mundi*) fait le même honneur à celui de Paris. Liébaut vante ceux d'Argenteuil, de Sèvre, et de Meudon; l'*Hercule Guépin* (mauvais poëme sur les vins d'Orléans, imprimé en 1605), ceux de Ruel, de Surène, et de Coucy, enfin l'Abbé de Marolles

---

(1) Regnaud, Comte de Boulogne, possédoit en l'an 1200 des vignes dans le territoire d'Argenteuil. Philippe-Auguste, en étant devenu possesseur à son tour, les donna en 1215 à Guérin, Evêque de Senlis, son Chancelier et à ses successeurs. Un certain Jean Boileau, Vicaire de l'église de Paris, qui vivoit sous Philippe-le-Bel, en avoit une dont il fit présent aux Chartreux de Paris; et ces Religieux regardèrent le legs comme si précieux, qu'à la mort du donateur, le 26 Juillet 1304, ils l'inhumèrent, par reconnoissance, dans leur grand Cloître. Voyez l'*Histoire du Diocèse de Paris*, par l'Abbé Lebeuf, tom. IV, p. 27 et 28. (*)

loue de même ceux de Surène, de Ruel, d'Argenteuil, et de Saint-Cloud, lesquels, dit-il, *sont purs et point malfaisants.*

Paulmier ne tarit point sur l'éloge des vins *françois ;* car c'est ainsi qu'il nomme les vins de l'Isle-de-France. A l'entendre, il n'en est aucun qui convienne si bien aux convalescents, aux gens de lettres, aux habitants des villes, en un mot à toutes les personnes qui ne font point un travail forcé. « Ils n'ont point l'inconvénient de dessé-« cher le sang, comme ceux de Gascogne ; de « porter à la tête, comme ceux de Château-« Thierry et d'Orléans ; d'occasionner des obs-« tructions et des humeurs, comme ceux de Bor-« deaux. » Selon lui, tout ce que peut prétendre le Bourgogne, *quand il a perdu toute aspreté, et qu'il est en sa bonté,* c'est de ne *point céder aux vins françois.*

Il me seroit facile de multiplier ici les témoignages ; mais je me contenterai de remarquer qu'on les voit toujours être aussi favorables, jusques vers la fin du dix-septième siècle. Patin écrivoit encore en 1669 ; *vive le pain de Gonesse avec le bon vin de Paris, de Bourgogne, de Champagne ; sans oublier celui de Condrieux, et le muscat de Languedoc, de Provence, de la Ciotat et de Saint-Laurent !* Gontier (1) comptoit au rang des meilleurs, les vins de Ruel, et sur-tout ceux de

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive de Sanitate tuendâ.* (d R.)

Surène et de Ritz, que le Roi faisoit servir à sa table comme délicieux; *quœ Regi sunt in deliciis.* Enfin Chaulieu, dans une pièce de poésie, écrite en 1702, nous représente le Marquis de la Fare, son ami, allant souvent à Surène boire du vin:

Et l'on m'écrit qu'à Surène
Au cabaret on a vu
La Fare et le bon Silène
Qui, pour en avoir trop bu,
Retrouvoient la porte à peine
D'un lieu qu'ils ont tant connu.

Qui a pu donner une pareille célébrité à des vins qui aujourd'hui en ont si peu? Ou plutôt qui a pu, depuis un siècle, leur faire perdre celle qu'ils avoient si justement acquise et méritée? Ne se pourroit-il pas que les propriétaires, aveuglés par l'appât du débit sûr et prompt que leur offroit le voisinage de la capitale, aient eu l'imprudence de négliger les façons de leurs vignes; de choisir des plants d'une qualité inférieure, mais d'un plus grand rapport; en un mot, de préférer l'abondance à la qualité! C'est le reproche qu'on fait aujourd'hui à certains cantons de Bourgogne, autrefois célèbres, maintenant tombés dans l'oubli. C'est le sort qu'ont eu en Italie le Massique, le Cécube, le Falerne, ces vins tant chantés par Horace et par ses contemporains, et que, cent ans après le Poëte, l'avidité des colons avoit déjà décriés autant qu'ils le sont aujourd'hui.

Champier remarquoit, il y a près de trois siècles,

que ce qui soutenoit la réputation des vins d'Orléans, étoit l'attention extrême que les propriétaires apportoient à la façon de les faire ; ne s'en rapportant sur cet objet qu'à eux seuls, formant de ce travail leur unique occupation, et portant, jusques daus les moindres détails, l'œil vigilant du maître : au lieu que les Lyonnois et les Parisiens, distraits par leur commerce et par leurs affaires, achetoient un vignoble plutôt comme un bien agréable que comme un bien utile, et en abandonnoient entièrement le soin à des mercenaires. Liébaut fait une réflexion pareille. « D'où « vient, dit-il, que rarement vous entendrez « dans la conversation un Orléanois ou un Bour- « guignon se plaindre de ses vignes, et que vous « entendrez au contraire un Parisien se plaindre « sans cesse des siennes ? C'est que l'un y travaille « lui-même et s'en occupe ; tandis que l'autre « s'en rapporte à un vigneron ignorant ou « fripon ».

Cependant, Champier attribue principalement à François Ier. et aux Grands de sa Cour, le discrédit où commencèrent alors à tomber les vins des environs de Paris. Ces personnages, dit l'auteur, ayant le goût émoussé par la bonne chère, ils trouvèrent la boisson dont nous parlons foible et sans force, et accueillirent les vins forts et vigoureux du midi de la France, qu'ils firent venir à grands frais. Mais en voilà suffisamment sur cette matière : je reprends l'énumération des

vignobles du Royaume, dont les noms se trouvent cités avec éloge par nos Ecrivains.

L'auteur des *Devis sur la Vigne* (année 1550) vante le vin de Grave;

Du Fouilloux, dans sa *Vénérie*, ceux de Grave et de Chalosse;

De Serres, ceux d'Aï, de Largentière, de Bagnols, Beaune, Canteperdrix, Castelnau, Gaillac, Grave, Joyeuse, Lambras, Loudun-de-Languedoc, Montélimar, Montréal, Moussengirard, Nérac, Rabastenc en Albigeois, Riz, la Rochelle, Tournon, et Villeneuve-de-Berc (1). Il y vante encore le muscat de Frontignan et de Mirevaux, et les *excellents vins blancs d'Orléans*.

L'Hercule guépin, poëme sur les vins d'Orléans, dont j'ai parlé ci-dessus, compte parmi les meilleurs de cette Province, Bouc, Cambray, Chésy, Combleux, Coudray, Fourneaux, la Gabillère, Lécot, Loury, Marigny, Maumenée, Olivet, Pouty, Samoy, Saint-Aï, Saint-Martin, Saint-Mesmin, Saint-Hilaire, et Saint-Jean-de-Braies.

Outre ces vins de l'Orléanois, le Poëte en nomme plusieurs des autres Provinces, Aï, Arbois, Auxerre, Bar-sur-Aube, Beaune, Castelnau, Coucy, Frontignan, Gaillac, Grave, Jarnac, Laon, Montpellier, la Réole, Ruel, Surène,

---

(1) L'Auteur, qui étoit du Vivarais, place dans sa liste plusieurs vins de son canton et des environs.

Tin, Toulon; le vin de Court qu'il qualifie de l'épithète *friand;* le Madon, qu'il appelle la *gloire du vin blaisois;* et enfin le Prispartout, qu'il nomme de même *gloire du Vendômois.*

Selon Loisel (1), les meilleurs de ce canton étoient ceux de Baillèval, de la Bruyère, de Liancourt et de Saint-Félix.

L'Abbé de Marolles, dans sa traduction de Martial, offre une liste bien autrement étendue. A propos de ce que le Poëte latin dit des vins fumés de Marseille, le commentateur nomme tous les vignobles fameux qu'avoient, de son temps, chacune de nos Provinces. Déjà son bavardage m'a fourni sur les fromages une note curieuse : car, pour un compilateur tel que moi, le fatras du plus plat auteur peut souvent devenir utile. Voici l'énumération que fait celui-ci de nos meilleurs vins, d'après la division des Provinces qui existoit alors.

Pour l'Auvergne, ceux de Thiers et ceux de la Limagne;

Pour le Berry, Aubigny, Issoudun, Sancerre, Vierzon;

Pour le Blaisois, Saint-Dié, Vineuil, et les grois de Blois;

Pour la Bourgogne, Auxerre, Beaune, Coulanges, Joigny, Irancy, Vermanton, et Tonnerre *que quelques-uns préfèrent,* dit-il, *à tous les autres.*

---

(1) *Mémoires sur le Beauvaisis*, ann. 1617.

Pour la Champagne, Aï, Avenay, Chablis, Epernay, Jaucourt;

Pour le Dauphiné, l'Hermitage;

Pour la Franche-Comté, Arbois;

Pour la Guyenne, Bordeaux, Chalosse, Grave, et Médoc;

Pour l'Ile-de-France, Argenteuil, Ruel, Saint-Cloud, Soissons, Surène;

Pour le Languedoc, Condrieux (1), Frontignan, Gaillac, Limoux;

Pour le Nivernois, Pouilly, et la Charité;

Pour la Normandie, Mantes;

Pour l'Orléanois, Génetin, Saint-Mesmin; et l'Auvernat qui est *si noble qu'il ne peut souffrir l'eau, quoique d'ailleurs il soit généreux.*

Pour la Provence, Cassos, la Cioutat, Saint-Laurent (2);

Pour la Touraine, (c'étoit la patrie de l'auteur), Amboise, Azai-le-Féron, Bléré, Bouchet, la Bourdaisière, Claveau-la-Folaine, Maillé, Mézières, Montrichard, Mont-Louis, Nazelles, Noissay, Plaudet, Saint-Avertin, Vérets, Vernou, Vouvray.

Il y a quelques remarques à faire sur ce catalogue de Marolles.

1°. L'Auvernat de l'Orléanois, que l'auteur

---

(1) Condrieux est dans le Lyonnois.

(2) Ce dernier est nommé avec éloge dans les lettres de Madame de Sevigné.

loue tant, et qui le méritoit si peu, n'a pas été à beaucoup près traité aussi bien par Boileau. Tout le monde connoît ces vers du satyrique,

Un laquais effronté m'apporte un rouge bord
D'un auvernat fumeux, qui, mêlé de lignage,
Se vendoit chez Crenet (1) pour vin de l'Hermitage;
Et qui rouge et vermeil, mais fade et doucereux,
N'avoit rien qu'un goût plat, et qu'un déboire affreux.

Au reste, le vin d'Orléans avoit alors bien perdu de sa réputation, si l'on en croit une anecdote singulière que rapporte Gontier, « Quoiqu'il fût agréable, dit l'Auteur, cepen-« dant il étoit défendu, par un réglement de nos « Rois, de le servir sur leur table; et quand le « Fournisseur entroit en charge, on lui faisoit « prêter serment de n'en jamais donner à Sa Ma-« jesté ». Hamilton, dans ses poésies, en parle de même avec dédain.

. . . . Le vin dont les dieux vont buvans,
Auprès du vôtre en parallèle,
Paroîtroit du vin d'Orléans.

---

(1) Crenet étoit celui qui tenoit alors le cabaret fameux *de la pomme de pin*, situé près le pont Notre-Dame, vis-à-vis l'église de la Madelaine. Il est parlé de ce cabaret dans Villon et dans Rabelais. Régnier (Satire X) peint un ivrogne, sur le nez duquel

. . Maints rubis balais, tout rougissants de vin,
Montroient un *hac itur* à la pomme de pin.

La maison où il étoit subsiste toujours et un marchand de fer occupe le lieu où Boileau, Chapelle, Descoteaux et autres venoient lire leurs ouvrages (*)

2°. Des listes qu'on a lues ci-dessus, la première où l'on ait vu le vin de Grave est celle de l'auteur des *Devis sur la Vigne*, ann. 1550. Cependant, si on le juge, d'après le témoignage de Madame de Sévigné, il paroît qu'on l'estimoit médiocrement. En parlant de M. de Lavardin, elle dit : *c'est un gros mérite qui ressemble au vin de Grave.*

3°. Jusqu'ici le Dauphiné n'a joué aucun rôle dans l'énumération de nos vignobles ; et, sans de Serres qui a cité Montelimar (1) le nom de cette Province n'eût pas été prononcé avant le dix-septième siècle. Enfin voici le vin de l'Hermitage qui paroît sur la scène ; mais, si la réputation de celui-ci fut tardive, il en est peu qui en ait eu une aussi brillante. Dès qu'il fut connu à la Cour, on le plaça tout-à-coup aux premiers rangs. *Le Roi*, écrivoit Patin en 1666, *a fait présent au Roi d'Angleterre de deux cens muids de très-bon vin ; savoir de Champagne, de Bourgogne, et de l'Hermitage.* On a vu, ci-dessus, Boileau en parler comme d'un vin de première qualité. Enfin la *Comédie des Côteaux ou des friands Marquis*, ann. 1665, le nomme avec ceux d'Aï, d'Arbois, de Saint-Mesmin, de Mâcon, et de Saint-Laurent.

Brossette, Commentateur de Boileau, expliquant ce vers du Poëte, *Profès dans l'Ordre des*

(1) Tom I, troisième lieu, p. 209, col. 1. (d. R.)

Côteaux, dit que les côteaux de Champagne qui produisent le vin le plus renommé, sont Rheims, Sillery, Hauvillers, Aï, Verzenay, et Saint-Thierry (1).

On lit dans les *nouvelles recherches sur la France*, qu'en 1680, Louis XIV étant tombé malade, les Médecins lui conseillèrent le vin de Nuits, comme celui qui étoit le plus pectoral et le plus propre à rétablir ses forces : et de-là vint, ajoute l'Auteur, la grande réputation dont ce vignoble a joui depuis.

Chaulieu dans ses poésies, célèbre le vin de Chassagne, le vin de Morachet, et la Tocane (2).

Le Mémoire de l'Intendant de Bourgogne, l'un de ceux qui en 1698 furent, par ordre du Roi, fournis au Duc de Bourgogne pour son instruction, par les divers Intendants du Royaume, remarque que les vins de Tonnerre étoient *fort recherchés par les Flamands.*

---

(1) A ces noms, Brossette ajoute celui de Pérignon; mais Pérignon, comme l'observe l'Auteur du *Spectacle de la Nature*, étoit le Religieux Bénédictin qui faisoit les vins de l'Abbaye d'Hauvillers. Au reste, si Brossette s'est trompé en prenant un nom d'homme pour celui d'un côteau, Pluche s'est trompé aussi à son tour, en avançant que ce Religieux, par la méthode nouvelle qu'il avoit inventée pour faire ses vins, étoit parvenu à leur procurer une grande réputation. Leur renommée est bien antérieure au P. Pérignon, puisqu'ils étoient fameux dès le treizième siècle, ainsi qu'on l'a vu ci-dessus.

(2) On appelloit tocane le vin nouveau de Champagne, fait de la mer-goutte. Il étoit alors fort à la mode; mais il ne pouvoit se garder que six mois.

Selon le Mémoire de l'Intendant d'Alsace, les vins de cette Province étoient généralement *très-bons*. Presque tous se débitoient en Suède et en Dannemarck, sous le nom de vins du Rhin; et ils avoient sur-tout la propriété d'augmenter en qualité au bout de douze ou quinze ans. Quant à ceux qui étoient médiocres, on les convertissoit, dit-il, en eaux-de-vie et en vinaigre, qui se consommoient en Hollande et le long du Rhin.

D'Herbigny, Intendant de Lyon, rapporte dans son Mémoire que les vins de Beaujolois commençoient à acquérir quelque réputation. Ils sont légers, et assez estimés, dit-il. Il ajoute que quand l'année n'étoit point favorable en Bourgogne et en Champagne, les marchands de Paris venoient se fournir en Beaujolois. Pour en imposer par le nom, ils les appelloient vins de Mâcon, vins de Mâconnois, vins de basse-Bourgogne : mais malheureusement, dit l'Auteur du *Commerce des vins*, ouvrage fait sur ceux de ce canton, et publié en 1769; comme ils ne les achetoient que pour mélanger avec d'autres plus foibles, ils recommandoient qu'on ne leur donnât point de couleur : ce qui diminuoit beaucoup de leur qualité, parce que, pour les rendre tels, il falloit ne les laisser en fermentation que très-peu de temps.

Il seroit à souhaiter que dans chaque Province il se fût trouvé, en différents temps, des gens instruits qui nous en eussent fait connoître les

vignobles les plus renommés. De pareils renseignements seroient pour nous aujourd'hui d'excellents mémoires sur une des premières et des plus avantageuses productions du Royaume. C'est ce qu'à fait Garidel (1), et c'est par-là que je finirai ces listes fatiguantes. Voici, selon lui, quels étoient les meilleurs vins de cette Province : Aubane, Barbantane, Brignoles, Comes, Caux, Cucuron, Malouesse, Manosque, la Margue, Maubecq, Riez, Robert, et Roquevaire. Il cite encore les vins rouges de Géménos et d'Orgon ; le blanc de Cassis et de Marignane ; la malvoisie de Cuers ; enfin le muscat de la Ciotat et des Quatre-Tours.

On ne voit point dans ce nombre le Saint-Laurent, vanté par Baccius, par l'Abbé de Marolles, et par Madame de Sévigné.

Au reste, quoique la Provence, par l'avantage que lui donne un beau ciel, soit une des contrées du Royaume dont les vignobles paroissent les plus faits pour avoir de la réputation ; c'est cependant une de celles qui en ont le moins. L'Académie de Marseille, soupçonnant que ce discrédit venoit des mauvaises méthodes qu'on y employoit pour les vins, proposa, il y a quelques années, un prix dont le sujet étoit la meilleure manière de les faire. L'Abbé Rozier, auteur de l'ouvrage qui fut couronné par l'Académie,

---

(1) *Histoire des plantes de Provence*, ann. 1715.

reproche en effet aux habitans, dans son Mémoire, beaucoup de procédés vicieux. Il accuse même certains propriétaires d'en employer de si pernicieux, *qu'il faudroit*, dit-il, *punir rigoureusement ces odieux fabricateurs, ces pestes publiques.*

Espèces de raisins les plus usitées.

Après avoir fait connoître quels ont été, dans les différens siècles, les meilleurs vignobles de France, je crois devoir dire un mot sur les espèces de raisins dont on y faisoit le plus de cas. Ce qui regarde sur cette matière l'ancienne Gaule, a déjà été traité précédemment.

On compte en Europe environ trois cents sortes diverses de raisins. Toutes cependant ne sont pas communes à tous les pays. Chaque contrée a les siennes, que le hasard, le caprice, ou les circonstances, lui ont procurées; et en France même, où l'on n'en connoît qu'un certain nombre, les espèces qu'a adoptées tel canton ne sont pas celles qu'on cultive dans tel autre. Par exemple, les environs de Paris, selon Fabrégou, n'en comptent que trente-sept; et il est probable que nos autres Provinces n'en ont pas proportionnellement davantage. Au reste, pour connoître d'une manière sûre quelles sont en ce genre nos richesses, il faudroit que chaque canton trouvât son écrivain botaniste; comme presque tous ont trouvé leur historien. Mais, malgré la faveur qu'acquiert de jour en jour le goût pour l'Histoire naturelle, nous ne devons point nous flatter de

voir un pareil souhait accompli de si-tôt. Après cela, quels renseignements peut-on espérer pour les temps antérieurs ?

Liébaut, le premier qui m'ait offert quelques détails sur cet objet, ne comptoit au seizième siècle que dix-neuf espèces de raisins : le frumenteau, le gouais, ou *gouest*, le gouais saugé, le pinet d'Anjou, le negrier, ou prunelat rouge, le néraut, ou bourguignon noir, le bourguignon blanc, nommé autrement closier, ou meurlond, le rochelois, et le bourdelois, *qui ne mûrissent qu'en treille;* celui qu'à Paris on nommoit foirard ; et en Bourgogne cinquain ; trois sortes de mêlier, le commun, le gros, et le franc ; trois de morillon, savoir le pinot, le pinot-aigrot, et le beccane, ou morillon lampereau ; enfin trois de samoireau, ou *samoyran*, dont l'une connue sous le nom de prunelat-blanc.

Baccius (1) a copié ce que dit Liébaut ; cependant il ajoute à la liste de ce dernier le muscadet, connu plus communément sous le nom de chasselas.

De Serres (2) en donne une beaucoup plus

---

(1) *De Naturali Vinorum Historiâ.* (d. R.)

(2) Tom. I, p. 215, et notes, p. 316, il cite aussi *Ugnes*, *Beccane*, *Mestier*, *Salers ;* après toutes ces dénominations l'Auteur dit : « et « autres infinis qu'il seroit impossible de représenter par le même. » Les curieux qui voudroient connoître la signification de ces diverses espèces de raisins, pourront lire avec fruit l'excellente et savante note de M. Cels. (d. R.)

nombreuse, et qui le seroit bien davantage encore, s'il avoit distingué, comme Liébaut, les variétés que chacune d'elles peut contenir. D'abord ce sont les raisins cités par l'auteur de la *Maison Rustique ;* excepté le néraut, le frumenteau, et le pinet d'Anjou, qu'il ne nomme pas. Mais il en ajoute vingt-cinq autres, que je vais copier, en prévenant que de Serres étant du Vivarais, plusieurs de ces noms sont Languedociens : abeillane, augibi, beaunois, bernelle, bourboulenc, brumestre, caunés chatus, clerète, colitor, corinthien ou marine noire, espagnol, grec, lombard, malvoisie, marroquin, piquardans, pique-poule, pounhète, pulceau, ribier, sarminien, tresseau, voltoline.

Palissy (*Traité des sels divers*, et *Traité de la Marne*) parle d'une vigne, particulière à la Saintonge, laquelle se trouvoit aux îles de Marennes, et qui étoit si fertile qu'un seul plant rapportoit plus que six des vignes de Paris. Elle produisoit un raisin, nommé chaucet, dont le vin servoit à faire des rôties.

Vignes en Bretagne.

Ecrire l'histoire de la vigne en France, c'est écrire l'histoire de toutes nos Provinces : car il n'en est aucune, même parmi celles où l'on ne connoît plus aujourd'hui que le cidre et la bierre, qui n'ait eu ses vignobles. De ce nombre est la Bretagne. Elle en avoit beaucoup dans les environs de Rennes, de Dol, de Dinan, de Montfort, de Fougères, et de Savigné : *terreins*, dit

d'un ton assez méprisant l'historien D. Morice, *plus propres à fournir du bois, du gland et du charbon, que du vin.* Nantes, et la partie méridionale de la Province qui avoisine le Poitou et l'Anjou, ont encore aujourd'hui leurs vignobles. Il est vrai que les vins qui sortent de ceux-ci sont peu estimés. L'Abbé de Marolles remarquoit au dix-septième siècle qu'ils n'étoient connus que sous le nom de *petits vins nantois*, et qu'on les employoit à faire de l'eau-de-vie. Cependant, on prétend que, comme ceux de Bordeaux, ils acquièrent par le transport plus de qualité; et j'ai entendu raconter que vers l'année 1750, M. Walsh, de Nantes, en ayant envoyé une certaine quantité à la Martinique, et des circonstances imprévues ayant obligé de les rapporter en France, au retour ils s'étoient trouvés excellents. Dans le Mémoire sur l'état de la Généralité de Bretagne, fourni en 1697, au Duc de Bourgogne, par l'Intendant de cette Province, on lit que les vins dont il s'agit, et les eaux-de-vie qu'ils donnoient, *formoient en grande partie le commerce des Bretons; qu'il sortoit de Nantes, année commune, huit mille tonneaux de vin et sept mille pipes d'eau-de-vie; et que les étrangers sur-tout, estimoient beaucoup cette dernière liqueur, parce qu'elle avoit la propriété de conserver toute sa force sur mer.*

En 1759, a paru un ouvrage dans lequel l'auteur propose de planter des vignes en Normandie. Quoiqu'il y ait une grande partie de cette Pro- Vignes en Normandie.

vince, où même certains fruits de table ne peuvent mûrir, et où par conséquent on ne doit point espérer de maturité pour le raisin, il assure que la vigne y réussiroit, et fonde ce fait incertain sur des raisonnements physiques. J'ignore s'il s'est trouvé des gens qu'il ait assez convaincus pour oser, d'après ses conseils, tenter l'expérience; mais je sais que si l'auteur avoit voulu, il eût pu sans peine substituer des faits à des raisonnements qu'on peut toujours détruire, ou au moins combattre.

Il a existé des vignes dans la partie la plus septentrionale de la Normandie, dans le pays de Caux. Une vie de Saint-Filibert, décrivant le territoire de Jumiéges, dont le Saint étoit Abbé au septième siècle, dit sur la fertilité de ce lieu : *Hic vinearum abundant botryones qui in turgentibus gemmis lucentes rutilant in falernis.*

Guillaume de Malmesbury, après avoir raconté une aventure assez singulière que Richard II, Duc de Normandie, eut avec le Sacristain du Monastère de Fécamp, ajoute que le Duc donna au Monastère, et attacha à l'office de ce Moine, le bourg d'Argentan, qui avoit la réputation de produire de *très-bon vin* (1).

Huet (2) écrit qu'au onzième siècle cette ville avoit des vignobles (3).

---

(1) *Qui optimi vini ferax esse dicitur.*

(2) *Antiquités de Caën.*

(3) C'est ce que dit aussi Baccius, *De Naturali Vinorum Historiâ*, lib. VII, p. 338. (d. R.)

Apparemment qu'ils n'étoient pas considérables, et qu'ils suffisoient tout au plus à la consommation des habitants : car je lis dans Tortarius, poëte qui florissoit sur la fin de ce même siècle, et qui nous a laissé une description du Bessin où il avoit voyagé, qu'il n'y avoit point de vin dans ce canton. Il le représente comme oublié par Bacchus, et se promet bien à lui-même de n'y jamais retourner qu'après avoir bu (1).

Enfin, dans un *Etat des revenus et des dépenses de Philippe-Auguste* pour l'année 1200, déjà cité plusieurs fois, se trouve portée en recette une somme de quatorze livres pour douze muids de vin du Bec, vendus; et une autre de douze livres vingt-huit deniers pour du vin de Jumiéges. Nos Rois, comme je le dirai plus bas, percevoient annuellement de certains Monastères une rétribution en vin. Cependant, il paroît que Philippe, par dévotion ou autrement, remit à l'Abbaye du Bec cette redevance, et qu'il s'en contenta d'une très-légère en argent; car, dans un autre compte pour l'année 1202, il y a, parmi les différents articles de recette, une somme de quatorze francs *pour le vin dont il a tenu quittes les Religieux du Bec.*

Le Sieur le Moine, Archiviste de Corbie, a Vignes en Picardie

(1) *Desero Bajocolas Semeles a prole relictas;*
Non repetiturus hoc, nisi potus, iter.

publié, vers 1777 ou 1778, une notice où il avance qu'autrefois la Picardie a eu des vignes. Sur cela, un autre Écrivain a dit à son tour (*Mercure* de janvier 1780), que si cette Province n'en avoit plus aujourd'hui, c'est parce que, depuis un certain temps, on a abattu des forêts qui la défendoient des vents d'ouest et de ceux du nord; et que par conséquent elle est, depuis cette époque, devenue plus froide. Le fait peut être vrai. Cependant, malgré ces forêts abattues, actuellement encore il y a des vignes près d'Amiens sur le territoire de Cagny; il y en a près de Montdidier, et dans quelques autres cantons de la Province. Il est vrai que ces vignes donnent un vin détestable, qui ne se consomme que par le peuple; mais enfin c'est du vin. Parmi les vignobles de France, Baccius (ann. 1596) comptoit ceux de ce même territoire d'Amiens, et d'une grande partie de la Picardie. Quand, vers le milieu du septième siècle, Clotaire III fonda l'Abbaye de Corbie, il donna aux Religieux, par son diplôme, les terres, les bois, les prés, et les *vignes* de ce canton. Enfin, nous avons une autre charte du même Prince, par laquelle il permet à l'Abbaye de Saint-Bertin, en Térouane, de faire quelques échanges; et où il parle encore de vignes.

Quelle vaste carrière pour les réflexions, pour les raisonnements et les conjectures! Au temps de Strabon, la vigne ne peut mûrir au nord des Cévennes; et voilà que, sept siècles après, elle

est cultivée jusques dans l'Artois ; elle y forme un revenu, et mérite d'être comptée parmi les donations d'un Roi. Qui a pu opérer dans le climat une si étrange révolution ?

Mais ce n'est pas tout. Après avoir été cultivée avec succès par delà le cinquantième degré de latitude septentrionale, la vigne se refuse aujourd'hui au sol de la Bretagne, en deçà du quarante-huitième. Qui a produit cette révolution nouvelle et contraire ? Le climat a-t-il changé une seconde fois depuis Calais jusqu'à Nantes ? On ne le croira pas. Les Picards, les Normands, les Bretons, entendoient-ils mieux que nous la culture de la vigne ? On le croira encore moins. En vain l'on me parlera de forêts abattues ; en vain l'on m'alléguera ce vent d'ouest, froid et humide, qui souffle presque continuellement dans les trois Provinces situées sur la Manche : leur gisement étoit le même alors, le vent d'ouest y régnoit avec la même continuité et la même violence, et l'Histoire ne nous parle pas de forêt assez longue pour servir de rempart à une pareille étendue de terrein. Peut-être n'est-il qu'un seul moyen d'expliquer ce fait ; c'est de se rejetter sur la mauvaise qualité de ces vins ; de dire que, pendant long-temps, malgré leurs défauts, ils suffirent aux habitants ; mais que quand les autres Provinces eurent enfin perfectionné les leurs, et que des communications plus libres permirent aux cantons dont nous parlons, de les connoître et d'en

faire usage, ils renoncèrent peu-à-peu à ceux qu'ils recueilloient.

Quant à la mauvaise qualité de ces vignobles, personne, je crois, ne la révoquera en doute. La Bretagne avoit encore une partie des siens sous François Ier.; et ils passoient pour donner les plus mauvais vins du Royaume. Je vais citer sur cela le témoignage d'un Breton, le Sieur du Faïl de la Hérissaye, Conseiller au Parlement de Rennes. (1) Il rapporte, dans ses *Contes d'Eutrapel*, une anecdote qui lui arriva à Paris, lorsqu'il étudioit en droit, au moment même où Charles-Quint s'y trouvoit. (2) La voici avec tous ses détails.

Quelques Suisses de la Garde du Roi s'amusoient sur le quai du Louvre à la *pierre de faix*. On appelloit ainsi une pierre fort lourde, que chacun prenoit à son tour, et qu'il jettoit en avant. Celui qui pouvoit la pousser plus loin que les autres gagnoit la partie. Cette sorte de jeu tenoit à l'ancienne Chevalerie, qui exigeant, outre le courage, une grande force de corps, avoit imaginé beaucoup d'exercices pareils.

Le jeu des Suisses arrêta sur le quai beaucoup de passants, tant François qu'étrangers. Plusieurs même, parmi eux, voulurent essayer leurs forces et jetter la pierre; mais, de tous ceux qui l'entreprirent, les François furent ceux dont le coup

---

(1) Tom. II, p. 252 de l'édition de 1732, in-12. (d. R.)

(2) En l'année 1539. (d. R.)

atteignit le moins loin. Déjà on les plaisantoit sur leur foiblesse, quand du Faïl vint à passer par-là avec trois de ses amis, Bretons comme lui, et du même âge. Curieux, comme le sont les jeunes gens, ceux-ci se fourrèrent dans la foule pour voir ce qu'on faisoit. Un des joueurs dit à du Faïl de se retirer, ou de faire la partie comme eux; et en même-temps, avec un air de dérision, il lui présenta la pierre. Du Faïl piqué, *car le sang d'un Breton*, dit-il, *meurt plutôt que de fléchir*, la prend, et la lance avec tant de force qu'il la porte au-delà du but qu'avoit atteint le plus fort d'entre les étrangers. Son triomphe est célébré aussitôt par mille cris de joie. Tout ce qu'il y avoit là de Parisiens et de François accourt vers lui pour le féliciter. On le regarde comme le restaurateur de l'honneur national; on le caresse, on l'*enveloppe de robes fourrées*, enfin l'effervescence est telle que deux des Bretons qui l'accompagnoient se mettent en pourpoint, et prennent la pierre pour la lancer aussi. En effet, l'un d'eux est assez vigoureux pour la porter un demi-pied encore plus loin que du Faïl. La joie redouble alors; et ce ne sont plus de simples applaudissements; c'est de l'ivresse, de l'enthousiasme, des cris, et des transports, auxquels les étrangers ne peuvent résister. Tous reprennent leurs habits; et ils se retirent, les uns après les autres, sans dire un seul mot.

Cette sorte de victoire nationale fut racontée le

soir à François I$_{er}$., et devint, pendant le souper, le sujet de la conversation. Un Geutilhomme Breton, nommé du Lattay, saisissant cette occasion pour louer sa patrie, dit au Roi qu'il y avoit en Bretagne trois choses qui valoient mieux que dans tout le reste de la France; les chiens, les vins, et les hommes. « Pour les hommes et les chiens, « il peut en être quelque chose, reprit le Monar- « que: mais pour les vins, je ne puis en conve- « nir; *estant les plus verds et les plus aspres de mon* « *Royaume.* » Et là dessus, il rapporta l'histoire plaisante d'un chien qui, ayant mangé près de Rennes une grappe de raisin, sentit à l'instant dans le ventre une telle aigreur que, pour s'en venger, il aboya de colère contre la vigne.

Querelle entre la Bourgogne et la Champagne au sujet de leurs vins.

La manière dont du Faïl raconte ceci, montre que tous les Bretons ne pensoient pas comme du Lattay sur les vins de leur Province; et au reste leurs prétentions à ce sujet, s'ils en avoient eues, n'auroient été que ridicules. Il n'en fut pas ainsi de celles qui, au commencement du dix-huitième siècle, divisèrent la Champagne et la Bourgogne. Celles-ci enfantèrent une querelle qui, par l'animosité qu'y mirent les combattants, par les nombreux écrits auxquels elle donna lieu, tiendra place un jour dans l'histoire de notre littérature, et peut en occuper une ici dans l'histoire du vin.

Tout le monde sait que quand un étudiant en Médecine, prend le degré de Bachelier, de Licencié, ou de Docteur, il soutient sur les bancs,

pour mériter ce grade, une thèse dont le sujet est à son choix, et dont il a eu soin auparavant de publier le programme. Mais, comme tous les sujets ne peuvent pas être également heureux, quelquefois, quoiqu'il faille préliminairement une approbation de la Faculté, il s'en est trouvé qui n'étoient que bisarres ou futiles. Du nombre de ces derniers fut, sans contredit, une thèse soutenue à Paris en 1652, pour prouver que de toutes les boissons dont l'homme peut faire usage, la plus agréable, ainsi que la plus saine, étoit le vin de Beaune. Il seroit très-fâcheux qu'une pareille assertion fût démontrée, au moins quant à la salubrité de ce vin : car enfin il n'est personne qui ne veuille se bien porter; et tous ceux qui le veulent, ne peuvent pas avoir du Beaune pour boisson. Aussi la thèse du Candidat ne fit-elle qu'une sensation très-médiocre. Mais, quarante ans après, un autre, Bourguignon sans doute, ayant avancé que la Bourgogne méritoit la préférence sur les vins de Rheims; que ces derniers agaçoient les nerfs; qu'ils produisoient des maladies dangereuses, telles que la goutte : enfin que Fagon, premier Médecin du Roi, avoit eu raison de les interdire récemment à Louis XIV, la nouvelle thèse devint une étincelle qui alla porter l'incendie dans la Province qu'on attaquoit.

Les Rhémois crurent leur honneur intéressé à repousser cette insulte; et ce fut la Faculté de Médecine, établie dans cette ville, qui se chargea

de la venger. En 1700, elle publia, et soutint dans ses écoles une thèse, par laquelle elle réfutoit à la fois les deux thèses de Paris, et où elle prodiguoit à son tour aux vins de Bourgogne tout le mépris qu'on avoit témoigné pour les siens. Cependant, afin de rendre sa cause meilleure par le nombre, et se fortifier en quelque sorte par des auxiliaires, elle eut l'adresse d'associer à sa querelle quelques autres cantons de Champagne. Selon elle, Aï, Pierry, Versenay, Sillery, Hauvillers, Tassy, Montbré, Vinet, et Saint-Thierry, l'emportoient de beaucoup sur le Bourgogne. Ils offroient une couleur plus limpide, un parfum plus doux, plus de corps enfin, et plus de durée.

C'étoit-là rendre les Bourguignons responsables de l'étourderie d'un jeune homme; c'étoit leur déclarer formellement la guerre; et une guerre d'autant plus injuste qu'ils n'avoient ni commencé, ni mérité des hostilités pareilles. Aussi furent-ils très-ardents à les repousser; mais, comme jusqu'alors les trois thèses n'avoient guères été que des questions d'hygiène, et par conséquent du ressort de la Médecine, on crut devoir remettre entre les mains d'un Médecin l'intérêt de la patrie commune; et ce fut un nommé Salins, Doyen de ceux de Beaune, qui en fut nommé le défenseur.

Salins publia en 1704 une réponse à la thèse de Rheims, qu'il intitula, *Défense du vin de*

Bourgogne contre le vin de Champagne; et qui, comme il est aisé de l'imaginer, ne contenoit que deux choses, éloges de l'un, inculpations sur l'autre. Quant au premier article, il en appelle aux Cours d'Angleterre, d'Allemagne, de Dannemark, et d'Italie, qui n'ont, dit-il, d'autre boisson que le Bourgogne. Pour le Champagne, il ne doit, ajoute l'Auteur, sa réputation qu'aux deux Ministres Colbert et le Tellier; lesquels, possédant des vignobles près de Rheims, et voulant leur donner de la valeur, les vantèrent beaucoup (1). Selon lui, le Champagne manque de cette force, de cette vigueur que les Anciens nommoient *générosité;* il est foible, mou, âqueux; ce qui le rend sujet à changer de couleur, et incapable de supporter un long transport : au lieu que le Volnay, bu en Pologne, au couronnement de Sobiesky, et que le Beaune, servi à Venise par le Provéditeur Morosiny, dans le festin qu'il donna aux Sénateurs après la conquête de la Morée, furent regardés comme les meilleurs vins de l'Europe. Enfin, un avantage inestimable que la Bourgogne a sur sa rivale, continue Salins, c'est de fournir successivement des vins *en boîte* pour toutes les saisons de l'année. D'abord Pomard, Beaune, et Volnay; ensuite les vins blancs de

---

(1) Colbert étoit de Rheims; mais ce n'est ni lui ni le Tellier qui ont donné du renom aux vins de Champagne. On a vu ci-dessus que de tout temps ils ont été célèbres.

Mulsaut; puis les rosés d'Alosse, et de Savigny (1); après ceux-ci, Chassagne, Santenay, Saint-Aubin, Mergeot, et Blégny, enfin Nuits, *qui n'a pas son pareil, et ne peut être assez prisé.*

L'ouvrage du Médecin de Beaune eut beaucoup de succès, puisqu'en moins de quatre ans, on en fit cinq éditions différentes. Néanmoins on se doute bien que les Champenois ne laissèrent pas ses inculpations sans réponse. L'auteur de la thèse de Rheims publia une réplique pour le réfuter. Là il avance que jamais le Tellier ni Colbert ne possédèrent de vignobles en Champagne ; et que ce n'est point à eux par conséquent que le vin de Rheims doit sa renommée, mais aux Grands-Seigneurs qui, accompagnant Louis XIV à son sacre, et s'étant trouvés à portée d'en boire, lui firent une réputation. Il soutint que si le Roi, par l'avis de son Médecin, avoit renoncé au Champagne, ses courtisans n'avoient eu garde d'y renoncer comme lui ; ou que si quelques-uns, par

---

(1) Voici comme l'Abbé Gandelot, dans son *Histoire de Beaune*, apprécie, *d'après les connoisseurs*, les vins des environs de cette ville, *Pommard se soutient mieux dans les pays chauds, il a plus de corps et de vin. Beaune est plus coulant, plus agréable à boire. Savigny et Chassagne sont plus moëlleux et meilleurs à la santé, à la seconde et troisième feuille; Chassagne approche le plus de ceux de Nuits dans les années chaudes. Alosse les surpasse pour la finesse. Pernant est plus ferme qu'Alosse, mais il n'en a pas le bouquet. Auxay a plus de force et de legèreté que Savigny; mais il n'en a pas la franchise. Saint-Aubin est léger et pétillant; mais il est un peu casse-tête.*

flatterie, avoient, sur ce point, adopté son exemple, ils avouoient de bonne foi que, depuis ce moment, *ils avoient eu moins de plaisir à boire*. Selon lui, l'Angleterre, l'Allemagne, et tout le nord de l'Europe achetoient beaucoup plus de vins de Champagne que de Bourgogne. Depuis qu'on avoit trouvé dans la Province le secret de les tirer au clair, on pouvoit, sans risque, dit-il, les transporter jusqu'au bout du monde. Tavernier en avoit porté en Perse ; un autre Voyageur, à Siam et à Surinam. Enfin l'Auteur cite l'anecdote de Venceslas, Roi des Romains, qui étant venu à Rheims en 1397, pour traiter avec Charles VI, *s'y ennivra plusieurs fois, tellement qu'un jour s'étant mis hors d'état d'entrer en négociation, il aima mieux accorder ce qu'on lui demandoit que de cesser un moment de boire du vin de Rheims*. L'Ecrivain termine son apologie par ce passage tiré d'une lettre de Saint-Evremont au Duc d'Olonne. *Fussiez-vous à deux cents lieues de Paris, n'épargnez aucune dépense pour avoir des vins de Champagne. Ceux de Bourgogne ont perdu leur crédit auprès des gens qui ont le goût délicat ; et à peine conservent-ils un reste de réputation chez les marchands. Il n'y a point de Province qui produise de plus excellents vins pour toutes les saisons que la Champagne.*

Le Champion de Rheims, celui de Beaune, ne furent pas les seuls qui combattirent en cette occasion pour leur patrie. D'autres entrèrent aussi

dans la lice, et vinrent les seconder. Bientôt la querelle devint une espèce de guerre civile qui, après avoir divisé les deux Provinces, passa jusques dans la Capitale, et partagea en quelque sorte la nation. Paris, comme on sait, nourrit une infinité d'oisifs, beaux-esprits prétendus, qui possédés de la fureur d'écrire, et n'ayant point assez de génie pour inventer un sujet-intéressant, se jettent à corps perdu sur ceux que la mode, les événements, les circonstances, leur présentent. Celui-ci fut saisi par eux avidement. Prosateurs, Rimailleurs, Poëtes latins de collége, tout, jusqu'à quelques beaux-esprits mêmes, écrivit et prit parti pour ou contre la Bourgogne. Coffin (1) ayant fait, en faveur du Champagne, une ode latine, qui réellement est assez belle, la ville de Rheims crut devoir récompenser celui qui avoit si bien combattu pour sa gloire; et elle lui envoya un présent considérable de ce vin qu'il avoit chanté.

Une distinction pareille ne fit qu'animer de plus en plus les combattants dans chaque parti. Pen-

---

(1) Professeur au Collége de Beauvais. Il composa une ode alcaïque, dans laquelle on trouve plusieurs strophes fort bien écrites pour répondre à Grenant, professeur au Collége d'Harcourt, qui en 1712 avoit célébré le vin de Bourgogne dans une ode saphique. Les savants éditeurs du *Théâtre d'Agriculture*, tom. p. 467, col. 1, ont donné quelques détails sur cette fameuse querelle. Ils rapportent même plusieurs strophes des deux pièces ainsi que les imitations françoises faites par de la Monnoye. (R. d.)

dant plusieurs années, Paris fut inondé de pièces en vers et en prose, dont les principales, recueillies par l'Imprimeur Thiboust, forment un recueil qu'il publia en 1712. En parcourant tous ces débats de volupté sibaritique, on se sent tout-à-coup le cœur saisi d'une douleur profonde. Ils offrent l'idée d'un Royaume riche et florissant, d'une nation parvenue au comble de la prospérité, de la gloire et du bonheur. Hélas! couverte d'opprobre et d'humiliation, elle éprouvoit en ce moment la dévastation des impôts, les horreurs de la famine, et l'ignominie d'une guerre désastreuse.

Toutes ces futiles disputes tombèrent enfin d'elles-mêmes. Des événements plus importants détournèrent ailleurs les esprits; et à peine aujourd'hui sait-on qu'elles ont existé. En vain l'on chercha en 1724, à réveiller l'ancienne querelle par une suite de thèses qui furent soutenues successivement aux écoles de Paris, et où l'on avançoit que les vins des environs de cette Capitale sont plus salutaires que ceux de Bourgogne, de Champagne, et des autres Provinces; en vain l'on y agita en 1741 cette autre question, *le vin de Champagne est-il aussi salutaire qu'agréable?* en vain le Docteur Navier a soutenu dans les écoles de Rheims, que ce vin pouvoit être employé très-utilement dans les fièvres putrides; ni la thèse singulière de Navier, ni la thèse contraire qui fut soutenue à Paris pour le réfuter,

ni toutes les autres, n'excitèrent la moindre fermentation. Malgré tous ces arrêts de Médecins et d'Auteurs, chacun but, à son gré, ou le bourgogne ou le champagne, selon qu'il préféroit l'un ou l'autre; et ce vieux procès sur le mérite de la blonde ou de la brune a resté, et restera encore long-temps indécis.

Dispute sur le mérite du vin d'Auxerre et du vin de Joigny.

Pendant qu'on l'avoit agitée, Auxerre n'avoit pas été distingué spécialement par ceux qui soutenoient le parti de la Bourgogne. Confondu dans la foule en quelque sorte, il n'avoit, si l'on peut parler ainsi, servi jusqu'alors que d'auxiliaire. Mais à son tour enfin, il trouva des champions qui, dans le cours des deux années 1723 et 1724, publièrent trois lettres, ou plutôt trois panégyriques, où ils entreprirent de lui faire jouer un rôle. Il est vrai que, sous le nom général d'Auxerre, ils comprenoient Irancy, les Iles, Coulanges, Chanvent, Cotes-chaudes, la Chenette, la Palette, Migraine, Boivin, Quétard, Clérion, Chaumont, Nantelle, Chapoté, Motembrase, Saint-Nitasse, et Poiry. Mais, pareils à ces anciens Chevaliers qui, sans rabaisser la beauté des maîtresses de leurs rivaux, soutenoient néanmoins, contre tout venant, que la leur étoit la plus belle de l'univers, les trois Auteurs mettent le vin d'Auxerre au-dessus de tous les vins de France. Selon eux, c'est le vin d'Auxerre qu'on servoit à la table de Louis XV, dans le temps où fut publiée leur lettre; c'est le vin d'Auxerre que

choisit Louis XIV, quand Fagon lui interdit l'usage des vins de Rheims ; enfin, c'est du vin d'Auxerre, et de ceux d'Irancy et de Coulanges, que Henri IV faisoit sa boisson ordinaire ; et cet honneur, ajoutent-ils, a même produit dans l'Auxerrois une vieille chanson qu'on y chante,

Auxerre est la boisson des Rois,
Heureux qui les boira tous trois.

Tant d'éloges, prodigués si exclusivement, choquèrent les propriétaires du territoire de Joigny. On sait que, depuis long-temps, ceux-ci ont la prétention d'égaler leurs vins aux vins d'Auxerre. Un habitant de Joigny, nommé Lebœuf, voulut rabaisser l'orgueil des Auxerrois, et relever celui de ses compatriotes. Tel est le but d'une lettre qu'il publia en 1731 ; lettre qui est plaisante à force d'être ridicule, et où, pour prouver que le vin de Joigny est excellent, il avance, entre autres choses, *que le bon vin fait faire des enfants mâles*, et que c'est la raison pour laquelle il y a dans Joigny moitié plus de garçons que de filles.

Ces petites rixes particulières n'ont duré qu'un instant ; leur histoire aujourd'hui n'est que risible. Heureuse la nation qui ne connoîtra jamais d'autres guerres civiles ! Heureuse la France, si elle n'avoit point eu d'autre Saint-Barthélémy !

Malgré la quantité d'excellents vins nationaux qu'ont eus de tous temps les François, de tout

Vins étrangers.

temps néanmoins ils ont recherché les vins étrangers. J'ai déja fait remarquer précédemment que les Gaulois préféroient ceux d'Italie aux leurs.

On voit par Sidonius, par Fortunat, par Grégoire de Tours, et par plusieurs autres Ecrivains contemporains, qu'on estimoit beaucoup les vins de Gaza en Palestine ; et que, tous les ans, les Syriens en apportoient dans le Royaume une certaine quantité.

Dans le Fabliau, *de la Bataille des Vins*, il est mention de ceux d'Aquilat, de Moselle, d'Espagne, et du vin de Chypre que l'Auteur regarde comme le premier de tous les vins connus.

Eustache-Morel dit Deschamps, l'un de nos anciens Poëtes du quatorzième siècle, parle sous l'année 1315, de vin grec, et de vin de grenache (1). Ce dernier, qui est devenu un vin national depuis que le Roussillon appartient à la France, a été long-temps réputé étranger. C'est probablement celui que Froissart appelle galvache, garnache, galrigeche ou galrigache (1).

Il existe une ordonnance de Charles V, année

---

(1) Garnache fault et Garnachelle,
Vin Grec et du vin muscadé
Marvoisie elle a demandé
Vergus veult avoir, vin Goues.

Poësies manuscrites d'Eustache Deschamps, p. 516, col. 1, Bibliothéque Impériale. (d. R.)

(2) Suivant les Ordonnances des Rois de France, tom. II, p. 319, c'étoit une espèce de vin blanc étranger, lequel en 1315 payoit trente sous d'entrée par queue. (d. R.)

1369, par laquelle il assujétit à des droits particuliers le vin de Plaisance en Lombardie.

Une autre Ordonnance de Charles VI, en 1415, cite le bâtard, l'osoye, le grenache, la malvoisie, la rosette, le muscadet, et le vin de Lieppe; et Eustache Deschamps, le vin du Rhin, le vin grec, et la malvoisie.

Le *bâtard* étoit un vin de Corse, que les François, dit Charles Estienne, avoient probablement ainsi nommé, parce que les Corses y mettoient du miel.

Quant à la malvoisie, Bélon prétend que ce n'étoit autre chose que le vin de Candie. Mais il y avoit, dit-il, deux sortes de malvoisie; l'une bourrue, qui se faisoit à la Canée, qu'en Italie on nommoit garbe, mais qui ne se conservoit point: l'autre qui se cuisoit sur le feu, et se faisoit à Réthymo. Au temps des vendanges, continue le Médecin voyageur, tout le rivage de Réthymo, le long de la mer, est couvert de chaudières où chaque propriétaire fait cuire son vin. Comme cette malvoisie pouvoit se garder longtemps, c'étoit celle qu'achetoient les François, les Anglois, et les Allemands. Pour les Italiens, qui, ne se souciant point de la conserver, la buvoient dans l'année, ils n'achetoient que de la malvoisie garbe; avec cette attention néanmoins de la renouveller tous les ans, en versant une

(1) *Observations sur les singularités et choses mémorables trouvées en Grèce, en Asie*, etc., année 1555.

certaine quantité de garbe nouvelle sur ce qui leur restoit de l'ancienne.

Si l'on en croit Beaujeu, il n'entroit point en France de malvoisie qui ne fut frélatée (1). Peut-être même celle qui se consommoit dans le Royaume s'y fabriquoit-elle en grande partie : car de Serres (2) apprend à en faire d'artificielle, qu'il compose avec de l'eau, du miel, du jus d'orvale, un peu d'eau-de-vie, et de la lie de bierre. C'est à-peu-près ainsi que nos Cabaretiers aujourd'hui font du muscat.

Au temps où écrivoit Bélon, on connoissoit en France une autre sorte de malvoisie, celle de Madère. Les Portugais, lorsqu'ils s'étoient établis dans cette île en 1420, y avoient porté, entre autres choses, des plants de Chypre, dont le vin passoit alors, comme je l'ai dit plus haut, pour le premier de l'univers. Les vins que recueillit la Colonie nouvelle acquirent une grande réputation; et personne n'ignore qu'ils en jouissent toujours.

François I, encouragé par cet exemple, voulut imiter les Portugais. Dans ce dessein, il acquit près de Fontainebleau cinquante arpents, dans lesquels furent plantés des ceps qu'il avoit, à

---

(1) Selon Dodoens (*Vitis vinique historia*, ann. 1580) les Cabaretiers de Zélande et de Flandre faisoient la leur avec du vin d'Espagne, et du vin cuit, tiré du même pays.

(2) *Théâtre d'Agriculture*, huitième lieu, tom. II, p. 614, col. 2. (d. R.)

leur exemple, tirés de Grèce. On bâtit même près du vignoble, selon l'ancien usage, un pressoir, qui fut nommé le *pressoir du Roi;* parce qu'il servoit à faire la vendange. La même tentative eut lieu dans plusieurs autres endroits du Royaume, et notamment à Coucy; « de sorte, « dit de Serres (1) que la France pouvoit désor-« mais se fournir à elle-même la malvoisie et les « vins grecs qu'auparavant elle étoit obligée de « tirer, à grands frais, d'outre-mer ».

Ce fut sans doute pour contrefaire ces vins étrangers, auxquels la chaleur naturelle du climat donne plus de muqueux, plus de syrupeux qu'aux nôtres, qu'on imagina de cuire en quelque sorte ceux-ci au soleil, soit en tordant la queue de la grappe, soit en la laissant sur son cep par-delà le temps ordinaire de sa maturité. Ce procédé dissipoit la partie aqueuse surabondante; il cuisoit, il épaisissoit le suc, et lui donnoit plus de liquoreux. Au temps de Champier, Narbonne avoit un vin doux, qu'elle rendoit tel en tordant ainsi la grappe, ou la faisant griller sur des tuiles. Dans certains cantons du Vivarais, vers Largentière et Joyeuse, on se contentoit, selon de Serres, de la laisser sur pied après l'avoir tordue. Ces méthodes se sont maintenues jusqu'à nos jours. A Rivesaltes, on la tord; à Arbois, on la laisse sur le cep.

(1) *Ibid*, troisième lieu, tom. I, p. 209, col. 1. (d. R.).

Parmi les vins étrangers, on regarde aujourd'hui comme les meilleurs, en Allemagne, ceux du Rhin, de Moselle, du Mein, et de Baccarach; en Espagne, ceux de Malaga, connus sous le nom de Tinto; d'Alicante, de Xérès, de Rota; en Italie, Albe, Florence, Pérouse, Montéfiascone, Marcimiano, Lacrima-Christi, Lacrima-de-Galliti, Tarente, Syracuse; en vins grecs, Chypre, Candie, Stancon, Chio, et Mételin.

Présents et legs pieux en vin.

Quoique le vin ne soit pas, ainsi que le pain, une denrée de nécessité première, les nations qui l'ont connu l'ont regardé néanmoins comme également nécessaire; et de tout temps, l'homme a désiré du pain et du vin, comme de tout temps il a cru satisfaire aux devoirs de l'hospitalité, en offrant ces deux objets de nourriture.

Dans les premiers siècles du christianisme, l'usage étoit que les Fidèles qui assistoient au sacrifice de la messe, y portassent chacun une offrande pareille. Une partie servoit à la communion du Prêtre et des assistants; le reste se distribuoit aux Ministres de l'Eglise et aux pauvres; excepté une certaine quantité du pain, que le célébrant bénissoit, et dont les Fidèles, par dévotion, emportoient chacun un morceau, pour le manger dans leur famille. C'est ce qu'on nommoit Eulogies (1).

---

(1) Voy. sur ce mot et ses différentes significations, de Moléon, (J. B. le Brun des Marettes) *Voyages Liturgiques de France*,

Grégoire de Tours (1) fait mention d'une femme pieuse qui, tous les jours, offroit, pour la messe, un setier de ce vin précieux de Gaza, si renommé sous nos premiers Rois, comme je l'ai remarqué à l'instant.

Soit que la dévotion se fût relâchée peu-à-peu sur le présent volontaire du pain et du vin, soit que l'Eglise l'eût regardé comme un devoir plutôt que comme un hommage de piété, il y eut en France plusieurs Conciles, et notamment le second de Mâcon, année 585, qui en firent une obligation, au moins les dimanches. Mais il y eut aussi des personnes religieuses qui, non contentes de satisfaire strictement à l'offrande ordonnée par les Canons, poussèrent le zèle jusqu'à s'engager à en faire annuellement une plus considérable. Tel fut le vœu qu'au rapport de la *Translation des reliques de Saint-Gengoux*, firent les Laboureurs de Sologne; et par lequel ils s'engagèrent à donner, tous les ans, en l'honneur du Saint, une certaine quantité de blé pour servir au sacrifice de la messe.

D'autres personnes dévotes portèrent leur piété plus loin encore; elles firent un legs à l'Eglise, afin de pouvoir jouir, même après leur mort, du mérite d'une offrande. Ce fut dans cette vue, et

---

p. 131, et Dom Claude de Vert, *Explications des Cérémonies de l'Eglise*, édition de 1709, tom. I, p. 54 et suivantes, 119 et suivantes. (d. R.)

(1) *De Gloriâ Confessorum.*

pour cette fin, que Saint-Remi laissa à l'église de Rheims certains vignobles qu'il possédoit. Ce fut par le même motif que Charles-le-Chauve donna à l'Abbaye de Saint-Denys le village de Senlices, Diocèse de Paris; stipulant que, dans la quantité de vin qu'on y recueilleroit, il y en auroit dix *modius* qui seroient mêlés avec celui que les Religieux destinoient à dire la messe. Enfin, ce fut le même esprit de dévotion qui engagea un certain marchand, nommé Cochon, mort en 1575, à léguer à l'église du village d'Herblay, sa paroisse, une quantité de vin *pour faire la Cêne du Jeudi-Saint, et la Communion le jour de Pâques.*

Cependant, l'offrande du pain et du vin commença, dès le huitième siècle, à s'abolir; et l'on y substitua, au moins pour les messes privées, un présent en argent. L'offrande nouvelle, beaucoup plus commode et pour la main qui la faisoit et pour celle qui la recevoit, fut bientôt la seule qui eut lieu. Mais, au lieu de la regarder comme le signe représentatif du pain et du vin qui servoient au Sacrifice, on la regarda malheureusement comme une rétribution, comme le prix d'une chose achetée et vendue; et ce principe s'est si bien établi, que le Prêtre qui manque d'acquitter les messes qu'on lui a payées, est déclaré par les Casuistes coupable de vol.

On continua pourtant, dans certains cas, d'offrir du vin en qualité de rétribution ou de salaire. Il y avoit le *vin du Curé* qu'on donnoit pour le

baptême d'un enfant; le *vin de noces* qu'on donnoit pour un mariage. Dans certains Diocèses, le Prêtre, en bénissant le lit nuptial, mêloit ensemble du vin blanc et du vin rouge, comme un symbole de l'union des deux époux. Dans le diocèse d'Amiens, il commençoit par bénir le vin et le pain; faisoit trois rôties au vin, l'une pour lui, l'autre pour les mariés, la troisième pour les amis et parents qui assistoient à la cérémonie. Après avoir pris la sienne, il donnoit celle des deux conjoints, puis celle des assistants; ensuite il bénissoit le lit. Cet usage se trouve encore dans un rituel de l'an 1554.

Suger, qui étoit dévôt à Saint-Paul, donna aux Chanoines de la Collégiale de ce nom, dans la ville de Saint-Denys, dix sous de rente, et un muids de vin, afin qu'ils servissent *plus gaîment, et avec plus de dévotion,* Dieu et le Saint Apôtre (1).

Souvent les Avoués et Patrons des Eglises ou des Monastères recevoient, pour prix de leur patronnage, une rétribution en vin; et, loin que ce tribut déshonorât personne, les Rois mêmes (telles étoient les mœurs du temps) s'en faisoient un honneur. Henri I, en qualité d'Avoué de l'église de Chartres, percevoit, tous les ans, sur les vignobles de l'église, quatre setiers de vin. Hugues-Capet, son aïeul, en recevoit annuellement

Patronnage payé en vin.

(1) *Ut jucundiùs et devotius Deo, sanctoque Paulo deserviant.*

trente *modius* des Religieux de Saint-Benoît-sur-Loire, comme protecteur du Monastère. Enfin, lorsque j'ai parlé ci-dessus des vignobles de Normandie, j'ai remarqué que les Abbayes du Bec et de Jumiéges payoient à Philippe-Auguste une certaine quantité de vin.

Vin donné aux Criminels et à leurs Juges.

A Paris, quand un Criminel, condamné à mort, étoit conduit au gibet de Montfaucon, on le faisoit arrêter, en route, dans la cour des Filles-Dieu, rue Saint-Denys; et là, on lui donnoit deux coups de vin à boire. (1) Quand l'exécution se faisoit dans Paris même, l'usage étoit de servir aussi du vin aux Juges chargés d'y assister; et c'étoit le Bourreau qui le fournissoit. Au moins, c'est ce qui arriva en 1477 à celle du Duc de Nemours. Dans un compte de la Prévôté de Paris, rapporté par Sauval, on voit une somme de douze livres six deniers, allouée au Bourreau pour du pain, des poires, et douze pintes de vin, fournis à *MM. du Parlement et Officiers du Roi estant aux greniers de la salle, pendant que le dit Duc se confessoit.*

Le Plaideur qui avoit gagné son procès donnoit ce qu'on nommoit le *vin du Clerc*, au Secrétaire du tribunal où il avoit été jugé. L'homme qui se faisoit recevoir Bourgeois d'une ville payoit aux Echevins et au Maire le *vin de Bourgeoisie*; et

(1) Saint-Foix, *Essais Historiques sur Paris*, tom. I, p. 88. (d. R.)

cette coutume se trouve même autorisée par des lettres de Saint-Louis. Les Boulangers de Paris devoient annuellement au Roi un muid de vin; mais comme, tous les ans, il y avoit, sur la qualité de ce vin, des disputes entr'eux et les Echansons du Prince, Philippe-Auguste commua cette redevance en celle de six sous parisis. Si l'on concluoit au marché, on finissoit par un *pot de vin* que l'on buvoit ensemble. En un mot, il étoit peu d'événements dans la vie, où le vin n'entrât pour quelque chose.

Fontaines de vin dans les réjouissances publiques.

Aux entrées des Rois, aux réjouissances publiques, on faisoit couler, pour le peuple, des fontaines de vin. (1) *Par toute la ville de Paris généralement fut faicte grand liesse.... et par espécial, tout ce jour et toute la nuict, découroit vin en aucuns quarrefours habondament en robinets d'érain et autres conduits faits ingénieusement afin que chascun en prensist plainement à sa voulenté.*

Quelquefois, au lieu de fontaines, c'étoient simplement des tables, placées d'espace en espace, auxquelles on pouvoit venir s'asseoir; ou des cocagnes, dans lesquelles on distribuoit au peuple de quoi boire et manger. *Icelle nuict furent faits à Paris les feux par les rues d'icelle, et illec mises aussi tables rondes, et donné à boire*

---

(1) Saint-Foix, *Essais Historiques sur Paris*, tom. I, pag. 98. (d. R.)

à tous venans, dit la *chronique* à la suite de Monstrelet, ann. 1467. Dans les *Grandes Chroniques de France*, (ann. 1484), on lit de même qu'à l'entrée de Charles VIII dans Paris, *estoit donné à tous les passans plantureusement à boire de toutes manières des vins ; et si y avoit divers Commis pour en général donner à manger et à boire à tous passans et repassans.* A la paix de 1435, *furent faits*, selon Chartier, *feux en chacune rue, où estoient tables dressées, et vins et viandes donnez à tous venans.*

De Grands-Seigneurs se permettoient les mêmes largesses dans certaines occasions de réjouissances personnelles qui les regardoient ; et le dix-septième siècle nous en offre encore des exemples. Lorsqu'on apprit à Paris la victoire navale remportée en 1676 par le Maréchal de Vivonne, Madame de Thianges, sa sœur, *fit faire un feu de joie devant sa porte*, dit Madame de Sévigné, *et défoncer trois tonneaux de vin en faveur de cette victoire.*

Divertissements à l'occasion des vendanges.

Il n'est pas étonnant au reste qu'une liqueur, qui par-tout inspire la joie, par-tout ait été choisie pour en être le signal. Jusques dans les cérémonies religieuses que nos Pères, encore païens, employoient pour attirer sur leurs vignobles la bénédiction de leurs Dieux, régnoient le plaisir et la gaieté. A certain jour fixe, les habitants d'un même canton se réunissoient. Ils plaçoient sur un char la Statue de la divinité qu'ils honoroient,

la promenoient ainsi autour de leurs vignes, et n'interrompoient la marche que par des chants et des danses. (1) Tout ceci rappelle ce bouc que les Grecs sacrifioient si joyeusement à Bacchus, ce chariot sur lequel se faisoient traîner, de bourg en bourg, des vendangeurs barbouillés de lie, enfin cette bacchanale heureuse du plus ingénieux des peuples, à laquelle nous devons l'art sublime d'Eschile et de Sophocle.

Chez toutes les Nations que la Nature a chéries assez pour les favoriser de la vigne, le moment où l'on recueille le fruit qu'elle donne, celui où l'on peut goûter la liqueur qu'elle a produite, sont devenus des époques de fêtes et de plaisirs. Qui ne connoît les *Vinales* des Romains ? Mais, sans aller chercher des exemples chez des peuples étrangers, qui a pu voir d'un œil froid et tranquille le spectacle d'une vendange dans certaines de nos Provinces ! Hommes et femmes, chacun un pannier sous le bras, arrivent ensemble au pied du côteau ! Là, tous s'arrêtent, et se rangent en haie. Le chef de la bande entonne une chanson joyeuse, dont le refrein se répéte en chœur. On monte ensuite; on se partage dans le vignoble; on se livre

(1) Ce fut à une cérémonie semblable qu'arriva dans l'Autunois ce miracle, dont Grégoire de Tours et Sulpice-Sévère nous ont transmis les détails, d'une image de Cybèle, que l'Evêque Simplicius renversa avec un signe de croix, et qui opéra la conversion du pays au Christianisme.

au travail qui, sans être interrompu, est égayé de temps en temps par les couplets nouveaux de quelqu'un des vendangeurs, ou par les quolibets avec lesquels il agace les passans. Le soir, à peine a-t-on soupé que la joie recommence. On danse en rond; on chante quelques-unes de ces chansons gaillardes qu'autorise le moment, et qui sont connues sous le nom de chansons de vendange. Bientôt la gaieté devient générale. Maîtres, hôtes, amis, valets, tous dansent de leur côté, et c'est ainsi que se termine une journée de travail, qu'on prendroit presque pour un jour de divertissement.

Voilà ce que j'ai vu dans un canton de la Champagne. J'étois presque en extase, et me croyois transporté magiquement dans quelqu'une de ces îles fortunées qu'habitent les Fées des *Mille et une Nuits*. A ce tableau riant et enchanteur, j'opposois le tableau douloureux que m'avoit offert, dans d'autres Provinces, le travail de la moisson. Je me représentois ces hommes haves et défigurés, qui courbés tout un jour vers la terre par le plus dur des travaux, dévorés par un soleil brûlant, emploient les moments de relâche qu'on est forcé de leur accorder, à venir à l'ombre étendre sur l'herbe leur corps exténué de fatigue. En comparant ces malheureux aux vendangeurs si gais, si contents, il me sembloit voir, d'un côté, des forçats auxquels on avoit fait grace de la vie; et de l'autre, les enfants de ce siècle d'or, où la

terre offroit aux hommes des ruisseaux de lait et vin.

Chose remarquable ! Ce n'est point au temps de la moisson, c'est à celui des vendanges qu'a été placée l'interruption de travail accordée par la loi dans tous les emplois publics. C'est à cette seule époque que les Universités, les Collèges, les Cours de judicature, ont fixé leurs vacances. Il n'est point permis au Magistrat d'interrompre ses fonctions importantes pour aller moissonner ses blés, dont le produit est cependant pour nous, un besoin de nécessité première ; mais il les suspend pour aller recueillir une boisson qui, après tout, n'est point nécessaire.

Les Religieux, chez lesquels la décence interdisoit tous les divertissements de vendanges, se permettoient alors, sous prétexte de faire goûter et de vendre leurs vins, d'ouvrir aux hommes et aux femmes l'entrée de leur Monastère. Mais comme tout ceci entraînoit beaucoup d'abus, comme dans le couvent s'introduisoient quelquefois des gens qui donnoient à jouer, des bâteleurs, et jusqu'à des filles publiques, un Concile de Béziers, tenu en 1233, le défendit.

Outre les plaisirs propres au temps des vendanges, les vignerons, les vendangeurs, et les propriétaires de vignobles se firent une fête particulière ; et ils la fixèrent à la Saint-Martin, soit qu'alors arrive le moment de goûter les vins nouveaux, soit que le Saint Evêque ayant planté une

vigne en Touraine, on ait voulu le choisir pour le protecteur de la vigne, comme dans la suite les marchands choisirent Saint-Louis pour leur patron, parce qu'il leur avoit donné des statuts, ce fut-là une véritable fête vinale, qu'on adopta dans les villes comme dans les campagnes. D'un bout du Royaume à l'autre, elle fut généralement célébrée, et devint, pour toute la France, un jour de réjouissance et de joie. Probablement, (et la chose est aisée à croire) il s'y glissa des abus, de l'ivrognerie, de la débauche; puisqu'elle fut défendue par un synode d'Auxerre. (1) Mais, s'il falloit condamner tout ce dont l'homme abuse, quelle est l'institution, même sacrée, à qui l'on feroit grace?

(1) *Pervigilias quas in honore domini Martini observant*, dit-il, *omnimodis prohibete*.

SECTION IV.

Vins artificiels.

On pardonne sans peine aux peuples que la Nature avoit condamnés à l'eau pour toute boisson, de s'en être formé, en dépit d'elle, d'autres meilleures. Ils s'y voyoient forcés en quelque sorte, par le besoin de combattre les influences d'un climat rigoureux. Mais quel motif, autre que celui d'une sensualité avide, pouvoient alléguer ceux à qui elle avoit accordé la vigne et qui néanmoins ont cherché à se procurer, avec leurs vins, des boissons plus agréables encore. Tel est cependant le reproche qu'on peut faire à toutes les nations, et ce qui est arrivé chez nous comme ailleurs.

Vins aromatisés, des Gaulois.

Pline rapporte que les Gaulois se composoient une liqueur avec du moût de vin, dans lequel ils laissoient infuser des baies de lentisque, ou du bois tendre de cet arbuste ; et il est vraisemblable que le peuple qui avoit imaginé d'aromatiser son vin avec du lentisque, savoit employer encore, pour la même opération, d'autres plantes aromatiques de ses forêts ou de ses jardins. Mais il est certain au moins que, quelques siècles plus tard, il connut plusieurs sortes de vins artificiels

qu'il eut l'art de se faire, et qui, dans Grégoire de Tours, sont appellés *vina odoramentis immixta.* Ce furent, même-là, pendant fort long-temps, ses seules liqueurs de table. Celles que nous connoissons aujourd'hui sous ce nom, et qui ont pour base l'eau-de-vie, sont de beaucoup postérieures, ainsi que je le dirai plus bas.

Vin cuit.

De tous les vins-liqueurs qu'ont eus en différents temps de nos pères, le plus simple et le plus naturel étoit le vin cuit; c'est-à-dire du moût qu'on faisoit réduire sur le feu au tiers, ou à la moitié. Les capitulaires de Charlemagne en parlent sous le nom de *vinum coctum;* et c'est sous cette même et ancienne dénomination de vin cuit qu'il est encore connu dans nos pays à vignobles. Les Provinces méridionales l'appellent sabe, du mot latin *sapa* qui avoit chez les Romains la même signification. Cependant, quand au lieu d'être fait avec du vin blanc ordinaire, on y emploie du moût de raisins muscats, alors il prend le nom de malvoisie (1).

Vins aux herbes aromatiques.

Il y avoit beaucoup de vins artificiels qui ne consistoient que dans des infusions de plantes aromatiques ou médicinales; tels étoient ceux d'absynte, de myrte, d'aloès, d'anis, d'hissope, de romarin, etc. Dans l'ancien roman manuscrit

---

(1) Voyez la manière de faire le vin cuit dans Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 614 et 615, tom. I, p. 296 et 336, ainsi que la Malvoisie. (d. R.)

de Florimont, ils sont nommés *vins herbés;* sans doute à cause des *herbes* qu'on y faisoit entrer. Ceux-ci passoient pour salutaires; aussi les employoit-on souvent comme remèdes. On a vu précédemment que chez les Religieux il y avoit, dans certains temps de travail, des boissons pareilles, mais faites avec de l'eau (1).

Pour celles qui étoient au vin, comme la plupart, à cause de l'amertume des herbes, étoient par elles-mêmes peu agréables, on les assaisonnoit ordinairement avec du miel. C'est avec du vin d'absynthe au miel que Frédégonde empoisonna ce Seigneur françois, qui lui reprochoit le meurtre de l'archevêque Prétextat.

Dans la classe dont nous parlons, étoient le madon ou médon, et le nectar, ainsi nommé pour l'opinion qu'on avoit de son excellence. Ces deux derniers se servoient sur la table des Rois, puisque Charlemagne, par un de ses Capitulaires, ordonne que ses Palais en soient fournis. Fortunat remarque dans la vie de Sainte-Radegonde (morte sur la fin du sixième siècle) que la pieuse Reine étoit tellement mortifiée, que jamais elle ne se permit de boire du médon. Médon, Nectar

Mais la classe la plus nombreuse, ainsi que la Piment.

(1) De Serres n'a point parlé de ces vins aux herbes aromatiques sans doute qu'ils n'étoient plus connus de son temps; les éditeurs du *Théâtre d'Agriculture*, ne font mention que du vin de Genièvre ou Genèvrette. (d. R.)

plus estimée des vins de liqueur, étoit celle dans laquelle, outre le miel, il entroit des épiceries et des aromates d'Asie. On renfermoit ceux-ci sous le nom général de piments. Nos poëtes du treizième siècle n'en parlent qu'avec transport, et comme d'une chose délicieuse. Ils regardoient comme le chef-d'œuvre de l'industrie humaine, d'avoir su réunir à la fois dans une boisson, la force et la séve du vin, la douceur et la saveur du miel, et le parfum de ces aromates lointains, si prisés et si chers. On auroit cru qu'il manquoit quelque chose à un festin, si l'on n'y avoit pas servi du piment. Les anciens pouillés de l'église cathédrale de Paris, prouvent qu'au treizième et au quatorzième siècle, les Prieurs du Doyenné de Châteaufort étoient tenus de fournir, le jour de l'Assomption, chacun à leur tour, du piment aux Chanoines. On en donnoit aux Moines mêmes dans les Couvents, à certains jours de l'année. Mais c'étoit une liqueur si voluptueuse que le piment; on la regardoit comme si peu faite pour une profession dévouée spécialement à l'abnégation de tous les plaisirs, que le Concile d'Aix-la-Chapelle, tenu en 817, ne la permit aux Réguliers qu'aux jours de grandes solemnités.

Bientôt fut oublié le réglement sévère du Concile. L'intempérance fut même poussée si loin sur cet article, qu'elle s'introduisit jusques dans les cérémonies religieuses qui paroissoient les moins propres à l'admettre. Le Concile, entr'autres

points de discipline, avoit ordonné que dans chaque Monastère l'Abbé, le jour du Jeudi-Saint, laveroit les pieds de ses Religieux : après quoi, pour honorer la Cêne de notre Seigneur il leur donneroit un coup de vin à boire. Au lieu de vin ordinaire, on donna par la suite aux Frères, des vins apprêtés, des piments, de petits pains délicats, enfin de ces dragées et confitures qu'on nommoit épices.

Cet abus s'étoit glissé dans l'ordre de Cluny, ainsi que dans les autres ; et Pierre-le-Vénérable, Abbé de l'Ordre, autorisa en partie cette coutume dans les Statuts qu'il dressa en 1132 (1).

Les deux sortes de piments les plus usitées étoient le clairet, et l'hippocras, nommé ainsi, dit-on, d'Hippocrate son inventeur.

On appelloit vin clairet, celui qui n'étoit ni rouge, ni blanc. Il y en avoit de plusieurs nuances, gris, paillet, œil de perdrix, etc. : car on estimoit beaucoup ces couleurs bâtardes, quoiqu'elles indiquassent un vin des dernières presses, ou qui avoit subi dans la cuve un commencement de fermentation, capable d'atténuer une certaine quantité des parties colorantes. Ils ont passé de mode. On veut aujourd'hui une couleur franche Clairet.

(1) *Ut omni mellis ac specierum cum vino confectione, quod vulgari nomine pigmentum vocatur, omnes Cluniacensis Ordinis Fratres abstineant; Cœnâ Domini tantum exceptâ, quâ die mel, absque speciebus, vino mixtum antiquitas permisit.*

et décidée, mais blanche ou rouge; et la Champagne elle-même, qui autrefois faisoit beaucoup de vins clairets, n'en fait plus aujourd'hui que des deux dernières couleurs.

Quant au clairet, qu'il ne faut pas confondre avec le vin clairet, c'étoit une sorte de liqueur. Nos Dictionnaires modernes l'expliquent par *eau clairette*, et ils se trompent. Certainement il se faisoit avec du miel et du vin. De cent preuves que je pourrois rapporter, je n'en citerai qu'une, tirée de la *Somme rurale* par Bouteiller. *Si aucun* (quelqu'un), dit-il, *avoit fait claret de son vin et d'autre miel* (avec son propre vin et avec le miel d'un autre), *sachez que celui qui a fait la chose en doit estre le sire.* Au reste, toutes les liqueurs ne se firent point autrement en France, jusqu'à l'époque où l'on adopta l'eau-de-vie pour boisson; je l'ai déjà remarqué : et j'ai remarqué en même temps que, soit préjugé, soit habitude, on continua presque toujours d'y employer du miel, même lorsque le commerce eut rendu le sucre assez commun.

Hippocras. Pour le clairet, on ne servoit que de vins clairets; et c'est ce qui lui avoit donné son nom : mais pour l'hippocras, on employoit également les vins blancs, les clairets, et les rouges. Nous voyons même, par le Roman de Saintré, qu'on en faisoit avec des vins étrangers; tels que le muscadet, le grenache, la malvoisie, etc.

L'hippocras se buvoit à jeun. Montluc, par-

lant, dans ses *Mémoires*, de quelques flacons de vin grec, qu'on lui avoit envoyés, dit qu'il les but le matin, *comme on boit l'hippocras.* A table, celui-ci se buvoit également, ou au commencement du repas, ou au dessert. Mais, dans le premier cas, remarque Ch. Estienne, on le servoit avec certaines pâtisseries sèches; et dans le second, avec un pain particulier. Au reste, l'usage de cette liqueur s'est maintenu dans les festins jusques vers la fin du dix-septième siècle. La *Comédie des Friands Marquis ou des Côteaux*, en parle encore ainsi.

On but d'un hippocras, mais dont le musc et l'ambre
Par leur subtile odeur parfumèrent la chambre.

L'hippocras étoit, ainsi que les épices, un des présens que les Corps Municipaux offroient aux Rois, aux Souverains étrangers, aux Grands Seigneurs, lorsqu'ils passsoient par leur ville. A Paris, le jour de l'an, les Apothicaires en envoyoient, pour étrennes, à leurs pratiques; et cet usage s'est insensiblement aboli de 1760 à 1770. Les Echevins et Prévôt-des-Marchands alloient tous les ans aussi, le même jour, en présenter au Roi; et l'on a même remarqué que Louis XIV, qui aimoit l'hippocras, voyoit arriver avec une sorte de plaisir les étrennes de la Ville. En 1782 il s'en faisoit encore beaucoup, à pareille époque, chez le Roi et chez la Reine. Il se distribuoit aux principaux Seigneurs de la Cour, et aux Officiers de la Maison de leurs Majestés.

Confection des vins assaisonnés.

L'Auteur le plus ancien chez lequel j'aie trouvé quelques détails sur la manière dont se faisoient les vins que je viens de citer, est Arnaud de Villeneuve, Médecin fameux du treizième siècle, et le père de la Chymie médicale. Voici comme il compose son vin d'épices. « Prenez cubebes, cloux « de gérofle, noix muscade, raisins secs, de « chacun trois onces : enveloppez le tout dans un « linge ; faites-le bouillir dans trois livres de bon « vin jusqu'à ce qu'elles soient réduites à deux, « et ajoutez du sucre. » (1)

Quoique nos Pères aimassent les choses de haut goût, je doute qu'ils aient jamais pu boire une liqueur aussi forte d'épices que celle-ci. Probablement ce n'étoit-là qu'un corroboratif, un cordial, employé par le Médecin ; et je ne doute nullement que les liqueurs de table ne fussent plus douces. Ce qui me le feroit croire encore mieux, c'est qu'il met du sucre dans la sienne, et qu'alors on ne se servoit que de miel pour les piments. J'en dirois autant d'un *nectar*, plus raffiné que le *nectar* ordinaire, dont il donne aussi la recette, et dans lequel il fait entrer des épices, et substi-

(1) Pendant mon séjour en Flandre et dans la Belgique, je goûtai de cette liqueur qui me parut assez désagréable pour quelqu'un qui n'y est pas habitué. L'hippocras flamand est fort épais, car une chanson du Tourquennois (l'homme de fer ou Brûle Maison) parlant d'une bierre bien cuite dit.

Et la bierre colla lo dos (*les doigts*)
Ch' étoit tot com' de l'hippocras. (d. R.)

tue de même le sucre au miel. Ce sont canelle, gingembre trié, graine de paradis, cloux de gérofle, de chacun deux dragmes. Le tout est infusé dans un setier de vin grec, ou au moins d'excellent vin, si l'on ne peut avoir du grec; enfin, au lieu de miel, il ajoute du sucre avec un grain de musc.

Avec le temps, les méthodes changèrent. On peut en juger par la recette suivante de de Serres (1) pour l'hippocras. C'est une livre de sucre, un peu de gingembre, une once de fine canelle, pulvérisés, qu'il infuse, pendant sept ou huit heures, dans trois chopines d'excellent vin blanc ou clairet, et qu'il coule ensuite par la chausse six ou sept fois de suite : ou bien, une once et demie de canelle, demi-once de racine d'iris de Florence, dragme de graine de paradis, autant de gingembre, le tout réduit en poudre, infusé dans trois chopines de vin avec une livre un quart de sucre; puis, avant de passer par la chausse, ajouter un peu de lait ou cinq ou six amandes concassées.

Vins de fruits.

Outre ces liqueurs, il y en avoit encore quelques-unes qui n'étoient composées que du seul suc de certains fruits, et qui néanmoins portoient, comme les premières, le titre de vin, quoiqu'il n'y

---

(1) Cet auteur indique plusieurs manières de faire l'hippocras. Voyez *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 613 et suivantes. (d. R.)

entrât aucunement. Tels étoient les vins de cerises, de groseilles, de framboises, de grenades, et autres pareils. Tel étoit le moré, fait avec des mûres, et cités par nos Poëtes du treizième siècle. (1) Toutes ces boissons, à l'exception du vin de cerises dont quelques maisons bourgeoises ont conservé le goût, à l'exception de l'hippocras qui s'est maintenu à la Cour, parce que dans ce pays de l'étiquette tout, avec le temps, devient un droit, se sont anéanties. Nous ne connoissons plus aujourd'hui que celles qui ayant l'eau-de-vie pour base, sont plus fortes, plus agréables, et ont encore la propriété de se conserver bien plus longtemps. (2) L'ordre que me prescrit ma matière

(1) Voyez sur les différents fruits propres à faire des vins, le *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 805 et suivantes. (d. R.)

(2) Il paroît que c'est dans le quinzième siècle qu'on a commencé à faire des expériences pour conserver les vins. Au siècle suivant cet art étoit encore bien imparfait puisque la Bruyère Champier regardoit comme une merveille que des vins de Bourgogne se gardassent pendant six ans. Cependant on pourroit objecter que dans les caves de l'hôpital de Strasbourg on conservoit encore lors des événements de 1789 et même plus tard de ce que l'on appelloit du *vin de Luther*. Crusius rapporte également que le vin contenu dans le foudre d'Heidelberg, y avoit été mis en 1343. Mais il est impossible de pouvoir tirer aucune conséquence de ces deux faits. Chaque année, ce vin étoit offert en plus ou moins grande quantité aux étrangers de distinction qui passoient par les villes de Strasbourg et d'Heidelberg; les quantités de liqueurs soutirées partiellement à différentes époques étoient remplacés par des vins moins anciens, et dès-lors on ne peut conclure qu'ils fussent également les mêmes, puisque tous ces vins se trouvoient combinés avec la première liqueur contenue dans les deux foudres. (d. R.)

exigeroit que je parlasse de celles-ci maintenant ; mais je crois néanmoins devoir auparavant dire un mot sur l'eau-de-vie elle-même.

SECTION V.

De l'Eau-de-Vie.

L'EAU-DE-VIE étant le produit de la distillation, il est certain qu'elle n'a pu être connue que quand l'art de distiller l'a été lui-même. Mais à quelle nation devons-nous cet art? Quand, et où a-t-il commencé?

Si l'on en croit Liébaut, Pancirol, et plusieurs autres Ecrivains, il a pour auteur un Médecin qui faisant cuire sur le feu des légumes entre deux plats, aperçut, en levant le plat de dessus, une vapeur légère qui s'y étoit fixée, et qui avoit le goût et l'odeur de la plante. Ce phénomène, ajoutent les auteurs, frappa le Médecin. Il lui inspira l'idée d'imiter, avec quelques instruments qu'il inventa, l'opération de la nature, et d'extraire, mieux qu'elle encore, l'esprit ou l'huile essentielle des corps qu'il soumettoit à ses travaux.

Toute ridicule qu'est cette anecdote prétendue, elle explique néanmoins avec tant de vraisemblance l'origine de l'art dont il est question, que probablement il ne dut sa naissance qu'à quelque observation pareille, mais faite plus anciennement.

Hippocrate en rapporte une dans son *Traité des Vents.* « Quand on fait bouillir de l'eau sur le feu, « dit-il, si la vapeur qui s'en élève vient à frapper « quelque corps opposé, elle s'y attache, s'y « condense, et retombe en gouttes. » Encore une fois, je le demande, n'est-il pas probable que c'est un fait de ce genre qui a produit la distillation?

Beaucoup de gens prétendent néanmoins qu'elle a été inconnue aux Anciens. Du Tens les a réfutés dans son *Origine des découvertes attribuées aux Modernes.* Il rapporte des passages d'Aristote, de Sénèque, Dioscoride, Pline, Athénée, Galien, lesquels prouvent que, chez les Grecs et chez les Romains, la distillation a été en usage. Mais, si les deux peuples en pratiquèrent quelques opérations, elles furent en petit nombre. Ce sont les Arabes qui ont perféctionné cette partie de la Chymie ; comme ce sont eux qui perfectionnèrent la Médecine, l'Astronomie, les Mathématiques, et la plupart des autres sciences. Probablement c'est à eux que l'on doit l'art d'extraire du vin, cet esprit ardent nommé eau-de-vie, et l'art d'extraire, de l'eau-de-vie elle-même, par une distillation nouvelle, un esprit-de-vin : car il n'y a aucune preuve que ces deux liqueurs aient été connues des Anciens.

L'une et l'autre l'ont été chez nous vers le milieu du douzième siècle. Mais, pendant bien longtemps, on ne les y regarda, on ne les y employa

que comme remèdes : ce qui confirmeroit encore que c'est une découverte de Chymiste.

Plusieurs Modernes attribuent à Arnaud de Villeneuve, Médecin mort avant 1313, l'invention de l'esprit-de-vin. Certainement ils se trompent. Qu'ils consultent les deux *Histoires de la Médecine* qu'ont données successivement Freind et le Clerc, ils y verront qu'antérieurement à Arnaud, un certain Thadée, Florentin, employoit cette liqueur dans ses remèdes.

Quant à l'eau-de-vie, Arnaud est le premier de ceux des auteurs que j'ai lus, qui en ait parlé d'une manière claire et précise. Voici ce qu'il en dit dans un *Traité sur la conservation de la jeunesse.* « Qui le croiroit, que du vin l'on pût tirer « une liqueur qui demande des procédés tout « différents, et qui n'a ni sa couleur, ni sa na- « ture, ni ses effets ! . . . .

« Cette *eau-de-vin,* ajoute-t-il plus bas, quel- « ques-uns l'appellent *eau-de-vie ;* et ce nom lui « convient, puisqu'elle fait vivre plus long-temps. « Déjà l'on commence à connoître ses vertus. « Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs « superflues, ranime le cœur, et conserve la jeu- « nesse. Déjà, seule ou réunie avec quelque autre « remède convenable, elle guérit la colique, « l'hydropisie, la paralysie, la fièvre quarte, la « pierre, etc. »

Les éloges que les Médecins prodiguèrent à l'envi au remède nouveau, augmentèrent bientôt

sa célébrité. Il fut regardé comme un remède universel; et employé de toutes manières tant intérieurement qu'extérieurement. Ce fut celui qu'on ordonna au Roi de Navarre, Charles-le-Mauvais; et celui qui en 1387, par un accident singulier, lui causa la mort, comme tout le monde sait. Pour ranimer dans ce Prince, usé de libertinage, la chaleur naturelle qui étoit éteinte, les Médecins le faisoient envelopper dans un drap trempé d'eau-de-vie, que l'on cousoit sur son corps. Mais le valet-de-chambre, chargé de cet office, manquant de ciseaux pour couper le fil, et ayant voulu brûler ce fil avec une bougie, il mit le feu au drap; et, par un supplice horrible, mais juste, termina enfin une vie souillée de toutes les débauches et de tous les crimes.

Vers le milieu du seizième siècle, Mathiole exaltoit l'eau-de-vie au-delà des Alpes, comme Villeneuve, plus de deux siècles et demi auparavant, l'avoit exaltée en France (1). Il recommande d'en prendre, *tous les jours, plein une cuillière à bouche;* ajoutant « qu'elle fortifie la mémoire et « la vue, qu'elle réchauffe l'estomach, donne de « la vivacité à l'esprit, etc., etc. » Les Médecins

---

(1) Dans son histoire des *Ordres Monastiques*, Paris, 1714, in-4°. tom. III, p. 417, Helyot rapporte que les Jésuates dont Clément IX supprima l'ordre en 1668, s'occupoient à distiller de l'eau-de-vie; ce qui leur fit donner le nom de *Gli Padri dell' acqua vita.* Le but de l'établissement de ces bons Religieux étoit de préparer des médicaments pour les pauvres. (d. R.)

ne sauroient, généralement parlant, être trop circonspects, lorsqu'ils vantent certaines nouveautés. Journellement répandus dans le monde, leur façon de penser tire à conséquence. Ce sont des espèces d'adages, qui passent de bouche en bouche, et qui avec le temps s'établissent dans les esprits, comme des principes de santé. Combien de gens aujourd'hui, parmi le peuple, boivent de l'eau-de-vie le matin, d'après l'idée qu'ils ont qu'elle *réjouit le cœur et chasse le mauvais air.*

En France, cette liqueur, d'après son introduction dans le Royaume, ayant toujours été regardée comme médicament, sa fabrication et sa vente, quoique libres, avoient toujours été néanmoins le partage des Apothicaires et des Chymistes. Mais, en 1514, Louis XII ayant réuni en communauté les Vinaigriers, il accorda exclusivement à ceux-ci la distillation de l'eau-de-vie et de l'esprit-de-vin ; et ces artisans s'en firent un titre qu'ils portèrent avec les leurs. Un privilège aussi exclusif feroit croire qu'en l'accordant à un corps nouveau, on n'avoit nui à la propriété de personne, et que les Marchands de vin, ainsi que les possesseurs des vignes, n'étoient pas encore dans l'usage de brûler eux-mêmes leurs vins. Vingt ans après, on trouva que les Vinaigriers réunissoient à la fois trop de professions différentes ; ils furent, comme je l'ai déjà dit, divisés en plusieurs communautés ; et l'on en fit une particulière des Distillateurs.

Ce nouvel arrangement donneroit lieu de soupçonner que l'eau-de vie étoit devenue enfin une boisson usuelle. Puisqu'elle exigeoit seule un corps d'artisans tout entier, ce n'étoit donc plus un simple remède. Peut-être la buvoit-on comme une chose saine et salutaire ; mais enfin l'on en buvoit. Dans l'article qui suivra celui-ci, je donnerai des preuves que, vers la fin du seizième siècle, on l'employoit déjà pour faire des liqueurs. Cependant, on continua toujours de la boire pure, et toujours avec les mêmes préventions sur sa salubrité. A en croire Liébaut, « elle « adoucit les maux de dents, tue les vers, guérit « l'épilepsie, rend la connoissance aux apoplec- « tiques » ; en un mot, c'est, selon lui, la panacée véritable.

Il est difficile de concevoir comment un breuvage âcre et brûlant, qui ne flatte ni les yeux, ni le goût, ni l'odorat, a pu cependant, d'une extrémité de l'Europe à l'autre, devenir la liqueur favorite du peuple. Peut-être après tout que si les Européens étoient les seuls à l'estimer, on pourroit en rejetter la faute sur les Médecins qui, à force d'avoir exagéré ses vertus, en auroient accrédité l'usage. Mais malheureusement, dans toutes les parties du globe où on l'a portée, elle a obtenu la même faveur. Tartare, Nègre, Iroquois, Caraïbe, tout ce qui est sauvage enfin, ou tout ce qui est barbare, la recherche avec avidité, ou plutôt avec une fureur égale. Au défaut de la

nôtre, il s'en fait une avec les substances que lui offre son climat. Certainement de pareilles têtes ne se sont pas déterminées d'après nos opinions et nos préjugés. Puisque tous ces peuples aiment si passionnément l'eau-de-vie, il faut donc que l'eau-de-vie soit pour eux tous une boisson délicieuse; et peut-être pourroit-on en assigner une raison suffisante? Les organes du goût, émoussés chez eux par les aliments grossiers dont ils se nourrissent, ont besoin vraisemblablement de sensations fortes pour éprouver quelque plaisir; et les sensations qu'il leur faut, ils ne les trouvent que dans cette liqueur. C'est le même motif sans doute qui, chez les peuples du Nord, la rend presque nécessaire à des organes engourdis par le froid, et qui chez nous, comme ailleurs, la fait aimer de la populace.

Etablissement des Placiers.

Dans les principaux carrefours et *places* publiques de Paris, il s'établit des regratiers, qu'on nomma *Placiers*, et dont la profession fut de vendre, en détail et à petite mesure, de l'eau-de-vie au peuple. Inquiétés sur leur état par quelques communautés, ils s'adressèrent au Parlement qui, par un Arrêt du 20 Janvier 1678, leur permit d'étaler, dans les rues, des tables et des escabelles avec fontaines, tasses, et flacons d'étain; d'y vendre en détail, de l'eau-de-vie, des noix et cerises confites à l'eau-de-vie; enfin d'avoir des auvents portatifs, pour garantir leur marchandise des injures du temps. Cependant,

sur les réclamations des Limonadiers, il y eut un autre Arrêt, rendu le 1er. Juillet, par lequel il fut défendu aux *pauvres vendeurs d'eau-de-vie* (c'est le titre que leur donna le Parlement) de mêler du sucre ou autre liqueur quelconque dans les noix et cerises confites qu'ils vendoient. Du reste, l'Arrêt spécifie que le flacon et la fontaine qu'il leur est permis d'avoir, pourroient contenir quatre pintes d'eau-de-vie; et cet Arrêt fut confirmé par deux autres de l'année 1680 et 1681.

Au dix-septième siècle, l'Abbé de Marolles vantoit beaucoup les eaux-de-vie que l'Anjou faisoit avec ses vins blancs; mais il regardoit comme la première de toutes, celle des clairets du Blaisois.

Labat, qui écrivoit en 1696 son *Voyage aux Antilles*, remarque qu'alors les plus estimées, les plus recherchées aux îles, étoient celles de Nantes, de Cognac, d'Andaye, d'Orléans et de la Rochelle.

Aujourd'hui les eaux-de-vie de France sont réputées sans contredit les meilleures d'Europe. Dans ce nombre néanmoins, il y a encore un choix. Au premier rang, et sur la même ligne, on place celles de Bordeaux, de la Rochelle, de Bayonne, et de Cette. Elles sont, dit-on, moins âpres que toutes les autres. Celle de Cognac, quoique estimée supérieure, parce qu'elle a plus de force, n'est ni aussi claire ni aussi vineuse.

Tel est le jugement qu'on en porte dans l'*Art du Distillateur et du Liquoriste*, l'un de ceux qui composent la collection des arts et métiers qu'a entreprise l'Académie des Sciences. Cependant, j'ai entendu des marchands, que j'ai consultés, porter un jugement contraire. Selon ceux-ci, les eaux-de-vie de Guyenne, de Languedoc, et d'Aunis, ont plus de force que les autres; et à ce titre, elles sont recherchées de préférence par les Liquoristes, parce qu'elles peuvent mieux supporter l'affoiblissement qu'occasionnent l'eau et les divers ingrédients qu'ils mettent dans leurs liqueurs : mais, en qualité de boisson, elles n'ont pas, disent-ils, le soyeux et le velouté des eaux-de-vie de Cognac et de Saumur.

Eau-de-vie faite avec le marc de raisin.

C'est sur la fin du dix-septième siècle que fut imaginé de tirer une eau-de-vie du marc des raisins, quand ils ont été pressés. Le Mémoire, qu'en 1698 l'Intendant de Lorraine fournit au Duc de Bourgogne sur l'état de sa Généralité, en parle comme d'une invention trouvée dans les environs de Pont-à-Mousson, *depuis quelques années*. Par-là, dit-il, *on tire un assez grand produit d'une chose qui n'étoit bonne qu'à brûler*. Le secret, ajoute l'auteur, s'est répandu depuis dans tous les pays des vignobles; mais il n'est praticable que dans ceux où le bois est aussi commun qu'en Lorraine. Au reste, ces nouvelles eaux-de-vie de la Province se débitoient, selon lui, dans les Ardennes et sur les frontières d'Allemagne;

elles étoient consommées particulièrement par les troupes et les Hôpitaux (1).

Quand la Normandie cessa de cultiver des vignes et de recueillir du vin, elle soumit à la distillation son cidre et son poiré, et se fit ainsi des eaux-de-vie qui, bien qu'inférieures pour la qualité à celles de vin, pouvoient cependant suffire au peuple, parce qu'elles étoient moins chères. Liébaut, (ann. 1574), parle de l'une et de l'autre. (2)

Eau-de-vie de cidre.

La Flandre et l'Artois s'en sont fait une avec leurs grains; et nos Colonies d'Amérique, avec le syrop de leurs cannes à sucre: car tout corps qui peut subir une fermentation, peut aussi, par la distillation, fournir un esprit. Mais les Provinces à vignobles ayant senti que le débit de ces eaux-de-vie nuiroit au débit des leurs, elles ont obtenu du Gouvernement en 1713, que la circulation en fût interdite dans le Royaume. Celles de Normandie et de Bretagne ne peuvent en sortir que pour passer dans les Colonies; et le taffiat des Colonies ne peut entrer dans nos ports.

Eau-de-vie de grains.

Taffiat.

Si l'on s'en rapporte à Schoockius (*de cervisiâ*,

(1) Durival, *Description de la Lorraine*, in-4°., tom. I, p. 88, fixe l'époque à laquelle on imagina d'extraire de l'eau-de-vie du marc des raisins à l'année 1696. (d. R.)

(2) Suivant les productions des pays on tire une eau-de-vie différente. Les Suisses ont trouvé l'art d'extraire du fruit de la ronce une liqueur qu'ils estiment, les bords du Rhin emploient la pomme de terre à cet usage, dans d'autres endroits on se sert de la cerise, de la baie du sureau, des différents grains, etc. (d. R.)

ann. 1661), l'eau-de-vie d'avoine est due aux Russes. Il en parle au moins comme d'une chose qui alors leur étoit particulière.

Eau-de-vie de Genièvre. Dans les contrées au nord de la France, on en fait une avec de la farine de seigle et avec de l'orge, semé avant l'hyver. On laisse pendant quelque temps ces deux substances fermenter ensemble dans l'eau; puis on les distille ensuite à l'alambic avec des baies de genièvre. Il se fabrique et se consomme une quantité immense de cette liqueur, en Hollande, en Flandres, en Angleterre, et en Allemagne. Depuis 1770, il s'en est établi à Dunkerque une fabrique; et l'eau-de-vie qui en est sortie, a tout-à-coup acquis une telle réputation, qu'elle passe pour une des meilleures qui existent. (1)

Il croit dans la Lorraine, l'Alsace et la Franche-Comté, une sorte de cerisier sauvage, dont le fruit, distillé, donne une eau-de-vie claire et limpide comme de l'eau, mais d'une force extrême. (2) Sa transparence l'a fait nommer par les Allemands *Kirschen-wasser*, (eau de cerises), nom que nous lui avons conservé, en le prononçant à la

(1) Voyez pour les détails sur la fabrication de cette liqueur et sur les avantages qu'on en pourroit retirer *la Statistique du Département du Nord*, par M. Dieudonné, Préfet. Douai, an XII—1814, en 3 vol. in-8°. (d. R.)

(2) C'est ordinairement la merise à gros fruits noirs qu'on employe pour faire le Kirschen-Wasser. Voyez pour la manière de le préparer, Olivier de Serres, tom. II, p. 794. (d. R.)

françoise. Elle est connue dans la Capitale depuis environ le milieu du dix-huitième siècle ; et s'y est introduite, comme autrefois l'eau-de-vie de vin, à titre de remède, de digestif, de cordial. D'abord elle ne payoit point d'entrées ; mais les marchands de liqueurs s'en étant servi pour contrefaire le marasquin, on l'a assujétie à des droits très-forts. On en vend dans les Cafés ; et maintenant elle paroît à toutes les tables honnêtes, où on la sert pour soulager la honte de certains convives blasés, qui, ne trouvant plus de goût aux liqueurs ordinaires, rougiroient de demander de l'eau-de-vie pure.

SECTION VI.

Liqueurs spiritueuses.

LES liqueurs n'étant guères que de l'eau-de-vie, ou de l'esprit-de-vin, aromatisés par quelque substance étrangère, l'invention des unes doit avoir suivi de bien près l'invention des autres. La Nation, depuis long-temps, usoit de vins préparés, dans lesquels elle infusoit des épices, des fleurs, du miel, et des fruits : il lui étoit facile de faire, avec son eau-de-vie, des infusions pareilles; et c'est ce qui arriva en effet.

Eau-d'or. Arnaud de Villeneuve, dans le chapitre où il parle de cette liqueur, cite une eau-d'or, *aqua auri*, que ses inventeurs avoient ainsi nommée à cause de sa couleur, mais dont ils faisoient un secret. « Probablement, dit Villeneuve, ce n'est « que de l'eau-de-vie dans laquelle on aura mis « infuser ou macérer des fleurs de romarin, ou « autres semblables, avec des épices pour lui « donner de la couleur et du goût. » Quant aux aromates, il suppose que ce sont des cubèbes, de la canelle, du clou de gérofle, de la graine de paradis, de la réglisse, et autres choses de ce genre qu'on adoucit avec de l'eau-rose, du jus de grenade, et du sucre.

Telle est, selon toute apparence, la première des liqueurs qui a existé en Europe. Quoiqu'elle différât des nôtres en ce qu'on la buvoit comme chose salutaire ; quoique ses inventeurs eux-mêmes ne la donnassent que comme une potion cordiale, elle n'en étoit pas moins une vraie liqueur: et c'est d'elle qu'ont pris naissance toutes celles qui ont été imaginées par la suite. A ce mérite, elle en joint un autre encore, d'avoir été celle de toutes qui ait conservé le plus long-temps sa réputation ; car, jusques vers le milieu du dix-huitième siècle, elle a gardé la sienne.

Il est vrai qu'elle ne la dut qu'à un préjugé. Les Alchimistes, en cherchant à transmuer tous les métaux en or, avoient relevé beaucoup l'importance de ce métal. Non-seulement c'étoit à leurs yeux la source des richesses ; mais ils y voyoient de plus le remède universel pour toutes les maladies. Or potable.

Beaucoup de gens s'appliquèrent donc à dissoudre ce métal et à le rendre *potable*. Il existe une quittance de Ferrault de Bonnel, Alchimiste de Louis XI, pour une certaine somme payée l'an 1483, *en remboursement de quatre-vingt-seize écus d'or, vielz, qu'il a mis pour ledit Seigneur Roy à faire certain breuvage appellé* AURUM POTABILE, *à lui ordonné pour médecine.* Les Dispensaires anciens ne manquent pas d'enseigner la recette de ce prétendu remède ; et, ce

qui doit étonner, on la trouve dans celui qu'avoit encore la Faculté de médecine de Paris à la fin du dix-huitième siècle. Est-il surprenant après cela que le peuple, dont le propre est d'adopter avec une crédulité aveugle, toutes les erreurs des Charlatans, parle toujours avec le plus grand respect de l'*or potable*, quoique ce mot ne soit pour lui qu'une énigme ?

Il y eut des Alchimistes qui poussèrent la folie jusqu'à vouloir imprégner d'or l'eau qu'on employoit habituellement pour boisson. C'est ce qu'enseigne le *Propriétaire*, (1) ouvrage traduit en françois, pour le Roi Charles V. *Prenez platines d'or bien échauffées dedans le feu*, dit-il, *et les mortifiez quarante fois dedans l'eau de bon puits ou fontaine; et soit gardée nettement en une phiolle de verre pour la boire pure ou en bon vin.*

Quelques-uns, dans l'espérance que s'ils pouvoient faire avaler le métal à un malade, ils le guériroient infailliblement, semoient de la poudre d'or sur ce qu'il mangeoit. D'autres enfin faisoient gober des pillules de cette poudre à des chapons;

---

(1) Le livre des Propriétés des choses translaté du latin en françois du commandement de Charles-le-Qaint de son nom, par la grace de Dieu, Roi de France, l'an MCCCLXXII. Manuscrit de la Bibliothéque Impériale, n°s. 6869—6873 et n°. 1470, fonds de la Vallière. Cet ouvrage a été traduit en françois par Jéhan Corbichon, Religieux de l'ordre de Saint-Augustin, d'après le propriétaire de Bartholomeus Anglicus. (d. R.)

et, comme si l'animal eût digéré et changé en sa propre substance cette matière divine, ils l'employoient ensuite lui-même en bouillons.

Les préjugés augmentèrent encore au seizième siècle par les prétendus miracles qu'annonça Paracelse. Ce Charlatan qui se vantoit de pouvoir prolonger la vie à son gré, et qui mourut dans un âge peu avancé, assuroit avoir guéri des lépreux avec de l'or. En conséquence, on ne vit plus que des *elixirs d'or*, des *teintures d'or*, des *gouttes d'or*, etc. Cependant, il se trouva quelques Médecins sensés, tels que Colin, Courtin, et autres, qui écrivirent pour détruire l'erreur générale; et Palissy lui-même, cet homme qu'un bon sens exquis et des connoissances physiques acquises par la seule étude de la Nature, élevoient au-dessus de son siècle, publia un traité pour la réfuter.

Néanmoins, elle avoit fait changer la composition primitive de l'eau-d'or. Dans l'origine, cette liqueur n'étoit, comme on l'a vu par le témoignage de Villeneuve, qu'une teinture dorée. On ne crut pas cette couleur suffisante pour lui donner du crédit dans l'esprit du peuple; on voulut encore qu'elle contînt de l'or réellement; et pour cela on y mit quelques parcelles très-minces de feuilles d'or. Avec ce foible et vain supplément, on eut de quoi satisfaire les gens prévenus, qui étoient infatués de la salubrité du métal : quant à ceux qui n'y croyoient pas, leur œil étoit amusé

au moins par ces fragments légers qui nageoient dans la liqueur.

On sait que l'eau d'or de Dantzick a été long-temps célèbre.

Liqueurs nouvelles au temps de Catherine de Médicis.

Malgré la renommée qu'obtint la première boisson de ce nom, les liqueurs néanmoins ne commencèrent à être connues et recherchées en France que quand Catherine de Médicis vint en 1533 épouser, pour le malheur du Royaume, le Dauphin, Henri II, fils de François Ier. Les Italiens qu'elle amenoit à sa suite, ceux qu'attira chez nous son crédit quand elle fut Reine, y répandirent l'usage de ces boissons voluptueuses que le luxe avoit déjà rendues communes chez eux. Peu-à-peu elles s'accréditèrent, et prirent enfin tant de faveur que Sully (ann. 1604) examinant quels sont les objets de luxe qui coûtent le plus aux François, compte dans ce nombre les festins et les liqueurs.

Populo.

D'entre toutes néanmoins, celles que la mode accrédita principalement, furent le rossolis et le populo. Ce dernier étoit fait avec de l'esprit-de-vin, de l'eau, du sucre, du musc, de l'ambre, de l'essence d'anis, de l'essence de canelle, etc.

Rossolis.

L'autre tiroit son nom de la plante *ros solis,* qu'on faisoit entrer dans sa composition. Comme Louis XIV aimoit beaucoup celui-ci, on en composa un auquel on donna le nom de rossolis du Roi, et dont la recette se trouve dans nos traités modernes.

Parmi les rossolis étrangers, le plus renommé, selon Gontier, étoit celui de Turin. Il a conservé sa réputation.

Le préjugé au reste avoit tout-à-coup changé sur les liqueurs nouvelles. Ce n'étoient plus, comme les premières, des potions cordiales et salutaires; mais des boissons agréables et flatteuses qu'on employoit moins pour la santé que pour le plaisir. Aussi les Médecins qui avoient tant prôné l'eau-de-vie autrefois, s'élevèrent-ils contre ces inventions modernes, lesquelles pourtant n'étoient que de l'eau-de-vie mitigée. *Cette liqueur, nommée rossolis*, écrivoit en 1653 Patin dans une de ses lettres, tantôt françoises, tantôt latines, *nihil habet solare, sed igneum quid potentissimum, lumborum renumque doloribus adversissimum.*

Eau clairette.

A l'imitation des liqueurs italiennes, on en inventa quelques-unes en France. Telle fut particulièrement l'eau-clairette. Liébaut en donne la composition; et, dans cette composition, l'on reconnoît en partie celle de ces vins mixtionnés dont j'ai parlé précédemment. C'est une chopine d'eau-de-vie dans laquelle on laisse, pendant trois jours, infuser trois onces de canelle concassée, qu'on passe ensuite à travers un linge fin, et à laquelle on ajoute une once de sucre avec un tiers d'once d'eau-rose.

Limonadiers.

A Paris, le seul corps qui ait le droit de vendre des liqueurs en détail, est celui des Limonadiers.

Ce privilège leur fut accordé par les Statuts qu'on leur donna en 1676, lorsqu'ils furent érigés en communauté. Dans ces Statuts, on nomme celles qu'il leur est permis de vendre; ce sont les eaux d'anis, de canelle, de frangipane, le populo, et toutes sortes de rossolis. Une aussi courte énumération prouve qu'alors la liste des liqueurs étoit encore fort bornée. Il est probable pourtant que, chez les gens riches, elle étoit plus considérable; mais sans doute on ne voulut permettre aux Limonadiers que la vente des liqueurs bourgeoises qui étoient les plus usitées, et qu'ils pouvoient faire eux-mêmes.

Cette sorte de boisson d'ailleurs étoit regardée alors comme un luxe et comme une friandise. Les personnes dévotes s'en abstenoient, ainsi qu'il paroît par une lettre de Madame de Sévigné, année 1674. *Madame de Thianges ne met plus de rouge, et cache sa gorge*, dit-elle. *Vous avez peine à la reconnoître avec ce déguisement; mais rien n'est plus vrai. Elle est souvent avec Madame de Longueville, et tout-à-fait dans le bel air de la dévotion; mais elle est toujours de très-bonne compagnie, et n'est pas solitaire. J'étois l'autre jour auprès d'elle à dîner. Un laquais lui présenta un grand verre de vin de liqueur; elle me dit : « Madame, ce garçon ne sait pas que je suis dé- « vote ». Cela nous fit rire.*

En 1704, lorsque Louis XIV supprima la communauté des Limonadiers, établissant, pour leur

succéder, cent cinquante privilégiés, les liqueurs qu'il permit à ceux-ci de vendre, et qu'il désigna par son Ordonnance, étoient *la fenouillette, le vatté, l'orange, les ratafiats de fruits et de noyaux, et les eaux de Cette, de genièvre, et de millefleurs.* . . . .

La première fabrique de liqueurs qui ait eu quelque réputation, est celle de Montpellier; et l'on imagine qu'une ville, célèbre depuis si long-temps par son Ecole de Médecine, devoit avoir des Distillateurs et des Chymistes plus habiles qu'ailleurs. Depuis environ l'an 1740, elles ont perdu leur rang, et l'ont cédé à d'autres plus récentes et meilleures.

Liqueurs de Montpellier.

Après les liqueurs de Montpellier vinrent celles de Lorraine, qu'accrédita, vers le milieu du dix-huitième siècle, un certain Solmini. La plus fameuse des siennes étoit celle qu'il appelloit *parfait-amour*, et qui n'étoit que l'eau de cédrat du sieur la Faveur, Distillateur de Montpellier, qu'il avoit déguisée en la teignant en rouge avec de la cochenille : car c'est une chose remarquable que toutes ces liqueurs anciennes étoient colorées. Soit que les Liquoristes de ce temps ne sussent point encore leur donner cette limpidité parfaite qu'a une eau bien pure; soit que les leurs fussent sujettes à jaunir en vieillissant, et qu'ils voulussent déguiser ce défaut par une teinte quelconque, il est certain qu'ils les coloroient toutes. Et au reste, il faut convenir que, parmi ces nuances

De Lorraine.

infinies que leur donnoient le rouge, le jaune, le bleu, le violet, etc., il devoit s'en trouver quelquefois de fort agréables à l'œil.

Après Solmini, vinrent les frères Bosserant, qui, plus jaloux d'un grand débit que d'une grande réputation, se procurèrent, par le bon marché auquel ils donnèrent leurs liqueurs, un commerce avec les Provinces, et sur-tout avec la capitale. C'étoit chez eux que se fournissoient presque tous les débitants de Paris; et je tiens d'un d'entre eux que, plus d'une fois, en allant retirer les caisses qui lui étoient adressées, il en avoit compté plus de cent à l'adresse de ses confrères.

Ratafiats. Dans les villes, les Epiciers firent des ratafiats qu'ils vendirent au peuple. Les Aubergistes en tinrent aussi pour la satisfaction des voyageurs. Il y eut même des gens qui s'établirent sur les grandes routes, et qui entreprirent cette sorte de commerce. Quel est le Parisien qui n'a pas entendu parler des ratafiats de Beaumont, de Louvres, de Neuilly? Qui ne sait que le particulier qui vendoit ce dernier, après y avoir gagné une fortune assez honnête, s'étoit fait construire une maison, sur laquelle il avoit mis cette inscription, *ex liquido solidum?*

Cacis. Les ratafiats sont la liqueur qu'ont adoptée de préférence les ménages bourgeois, parce que n'étant que des infusions de fleurs ou de fruits, c'est la plus facile à faire et la moins chère. Mais,

de tous les ratafiats, celui qui a eu le plus de vogue est le cacis; et cette vogue, il la doit à un livre qu'on publia sur ce fruit vers l'année 1740. J'ai déjà eu plusieurs fois occasion de remarquer avec quel enjouement le François, né ardent et vif, saisit les objets qu'on lui vante. Quelqu'un s'avise d'écrire sur les peupliers d'Italie; aussitôt les têtes s'échauffent, et voilà que, par toute la France, on n'achète plus, on ne plante plus que des peupliers. Un autre écrit sur les jardins, qu'improprement on nomme anglois, et qui devroient avec bien plus de justice être appellés françois, puisqu'au dix-septième siècle du Fresny en fit plusieurs de cette espèce dans les environs de Paris; et dès l'instant tous nos jardins sont bouleversés; aux beautés simples et variées de la nature est substitué le bizarre et le singulier. Que d'exemples pareils je pourrois citer dans tous les genres! La même chose arriva pour le cacis. L'auteur attribuoit au fruit de cet arbuste toutes les qualités imaginables (1). C'en fut assez pour

---

(1) Je n'ai pu me procurer cet ouvrage, qui est fort rare; mais j'en ai trouvé une citation dans la nouvelle édition du *Traité des aliments* de Lémery, qu'a donnée en 1755 le Docteur Bruthier. Voici comme l'Auteur parloit du ratafiat de cacis. *C'est un élixir très-excellent, et très-propre à entretenir la santé. Il est très-bon pour les hydropiques, dissout les pierres, fait sortir le gravier, guérit toutes les fièvres tierces, quartes, continues. Il préserve du vomissement sur la mer, du scorbut de la bouche. Il fait sortir la petite vérole, la rougeole, le pourpe, et toutes les maladies contagieuses. Il prévient la goutte, et purifie merveilleusement le sang.*

l'accréditer. Les jardins furent tous infectés de cacis. On ne fit plus que du ratafiat de cacis ; et même encore actuellement qu'on est désabusé sur les vertus prétendues de ce ratafiat, il est néanmoins, malgré son goût de manne et de médecine, toujours d'usage dans les Provinces, où la première chose qu'on fait en vous l'offrant est de vanter sa salubrité.

Liqueurs des îles.

Vers le même temps commencèrent à être connues avantageusement les liqueurs de nos îles d'Amérique. Jusqu'alors les Colons avoient tiré de Provence et de Languedoc toutes celles qu'ils

---

C'est un antidote contre tous les poisons et piqûres de bêtes vénimeuses. Il est bon pour les coliques, les dyssenteries, les maux et duretés de la rate. Il fortifie l'estomach, chasse les vents, réjouit le cerveau, guérit les migraines et les maux de tête. Il est bon pour toutes les maladies des femmes, même en couche. Il facilite l'accouchement. Quand on en use habituellement, on n'a presque rien à craindre de l'apoplexie ni de la paralysie. Il n'y a point de maladie qu'il ne soulage ni ne prévienne. Son effet dans les plaies est plus prompt que celui du baume du Pérou. On en a donné à des chevaux très-malades, qui ont été guéris en très-peu de temps, etc. Il a été parlé, tom. I, p. 232, du cacis et de sa réputation, le Grand dit que ce fruit dut sa fortune à une brochure intitulé : *Culture du Cacis*. Je n'ai pu découvrir que les deux écrits suivants. *Les propriétés admirables du Cacis*, Bordeaux, 1712, et Orléans 1749 ; *Traité du Cacis*, Rouen, 1748, Rouen, Paris, Nancy, 1749, et Dijon, 1750. Il est à présumer que c'est ce dernier dont il est question et dont le Grand aura voulu parler. Au surplus, l'infusion des feuilles de cet arbrisseau, et son bois en décoction passent pour de bons vulnéraires. *Le Journal Economique*, 1762, p. 307 et 1770, p. 201, dit que l'écorce du cacis est employée avec succès, dans l'enflûre des bestiaux. (d. R.)

consommoient ; Labat en fait la remarque. Mais enfin ils en fabriquèrent aussi ; bientôt même les leurs furent réputées les meilleures et les plus parfaites de toutes. Le soleil, dans ces contrées, donne aux fruits et aux aromates un parfum que n'ont point ceux de nos climats, et que n'ont plus les aromates et les fruits étrangers, de même espèce, que nous achetons. Mais les liqueurs dont je parle, sont si spiritueuses, si ardentes, et si fortes, qu'on n'en use guères impunément. Elles demandent à être long-temps attendues. Encore, tout excellentes qu'elles sont, beaucoup de gens n'osent pas se les permettre.

Une des fabriques les plus renommées, vers le milieu du dix-huitième siècle, a été celle de la veuve Anfoux à la Martinique ; et la meilleure de ses liqueurs étoit l'eau de canelle. Cette dame ayant été obligée, de venir à Paris, elle voulut y faire des liqueurs, dans l'espérance que son nom suffiroit seul pour les accréditer, et que la réputation qu'elle avoit si justement acquise aux îles, la suivroit en France. L'événement prouva le contraire ; et jamais ne fut mieux démontré combien étoit vraie la fable *des Devineresses*, de la Fontaine.

L'enseigne fait la chalandise.

Nos liqueurs de table aujourd'hui se divisent en deux classes : les unes qui approchent beaucoup des essences, et qui portent le nom d'huiles, parce qu'elles sont grasses et huileuses ; les Liqueurs huileuses.

autres que, par opposition à celles-ci, l'on a nommées sèches. Les huiles ne sont connues que depuis le commencement du dix-huitième siècle. Leur premier inventeur fut un Médecin, nommé Sigogne; lequel ayant imaginé de convertir le sucre en huile par la cuisson, procura ainsi à la liqueur où il l'employoit, un onctueux et un velouté que n'avoient pas eu les autres jusqu'alors. C'étoit dans le degré précis de cette cuisson que consistoit le mérite de sa découverte. Un peu moins cuit, son sucre n'eût pas produit l'effet qu'il en attendoit : un peu plus, il n'en eût tiré que du caramel. Cependant, quoique Sigogne eût pu appliquer son invention à plusieurs sortes de liqueurs à la fois, il n'en composa qu'une seule. La base de la sienne étoit le safran; mais, comme cette teinture lui donnoit une couleur d'huile, et qu'en France souvent le nom fait tout, il la désigna sous le nom galant d'*huile de Vénus.* Elle l'enrichit; et l'on peut juger, au reste, quel succès elle eut, puisqu'après sa mort il y en eut, dans des ventes particulières, des pacotilles qui furent vendues jusqu'à trois et quatre louis la pinte.

Le premier Distillateur-Liquoriste, qui se soit acquis dans Paris une réputation, est Leliévre; puis un certain Provençal, nomme la Serre, établi dans l'enclos de l'Abbaye-de-Saint-Germain-des-Prés. Ensuite vint un sieur Omfroi. Celui-ci tourna principalement ses recherches du côté des liqueurs huileuses. Il se vante même dans un écrit

qu'il publia en 1769, qu'à l'exception de l'huile-de-Vénus, et de l'huile-d'anis de Boulogne, ou Bolonia, toutes celles qu'on a vendues à Paris sont de sa composition, ou imitées d'après lui. Aujourd'hui, la capitale compte un si grand nombre d'excellents Liquoristes, leurs fabriques ont tellement éclipsé toutes les autres, que nous ne tirons presque plus de liqueurs des pays étrangers.

Les plus renommées de ces liqueurs étrangères ont été l'eau des Barbades, que nous fournit, vers le milieu du dix-septième siècle, une des îles angloises de l'Amérique ; le cinnamome, inventé par les Hollandois, possesseurs exclusifs du commerce de la canelle, et qui ne différoit de l'eau de canelle qu'en ce qu'elle contenoit davantage de cet aromate ; le marasquin ; le scubac d'Irlande ; l'eau cordiale de Coladon, et autres pareilles. Liqueurs étrangères.

Le marasquin est le produit d'une sorte de cerises sauvages, qui croît naturellement dans la Dalmatie et autres contrées de la Grèce qui longent la Mer Adriatique. Pendant long-temps les Dalmates ne surent faire avec le fruit de leurs arbres qu'un vin de cerises. Dans la suite, ils en tirèrent une eau-de-vie ; enfin ils en ont composé une liqueur, qui est si parfaite, et qui, depuis le milieu du dix-huitième siècle, avoit pris tant de faveur, que le Sénat de Venise s'en étoit réservé exclusivement la vente. Quelques-unes de nos Marasquin.

Provinces frontières situées à l'Est, l'Alsace, le Dauphiné, la Lorraine, se forment aussi, avec la même espèce d'arbres, une eau-de-vie qu'elles nomment, comme je l'ai déjà remarqué, Kirschen-Wasser. Avec cette eau-de-vie, elles ont essayé, mais en vain, d'imiter le marasquin de Zara. Peut-être cependant que si elles employoient les mêmes procédés, elles obtiendroient les mêmes résultats. C'est au moins ce que prétend du Buisson dans son *Art du Distillateur*, (ann. 1779); et après tout, comme il indique la méthode qu'il faut suivre, on peut l'essayer.

Eau des Barbades.

Quoique la bouteille d'eau des Barbades ne contînt que trois de nos demi-setiers, elle se vendoit néanmoins un louis d'or. Un si haut prix n'en permettoit l'usage qu'aux gens très-riches; mais ce qui lui nuisit davantage, fut une ardeur presque insupportable dont elle étoit accompagnée. Il y a près d'un siècle qu'elle est tombée dans l'oubli. A son imitation, nos Distillateurs imaginèrent une crême des Barbades; c'est-à-dire une liqueur dont le nom vague ne présentant aucune sensation connue, pût admettre toutes les recettes possibles, et qui en admit réellement presque autant qu'il y avoit de Liquoristes qui entreprenoient de la faire.

Scubac.

Le Scubac a été inventé par les Irlandois; mais le leur n'étoit qu'une décoction d'orge, teinte avec une infusion de safran, édulcorée avec du sucre, et à laquelle ils ajoutoient de l'esprit-de-

vin pour lui donner de la force. On le contrefit en France ; mais on voulut en avoir de plusieurs nuances différentes, du blanc, du vert, du bleu ; et sur-tout du rouge, parce que le *parfait-amour* de Solmini avoit mis cette couleur à la mode. Néanmoins, comme dans tous on employoit le safran, et que cette substance devoit nécessairement altérer les teintures, il falloit, avant tout, la faire distiller avec l'eau-de-vie. Le produit de l'alambic étant toujours, comme on sait, une liqueur blanche, on en retiroit un esprit-de-vin qui avoit le goût de safran, et qu'on teignoit ensuite, comme on vouloit. Ces scubacs distillés n'ayant pas réussi, on en revint à l'infusion ; on ajouta à celle-ci beaucoup d'ingrédients nouveaux, macis, gérofle, canelle, coriandre, jujubes, anis verd, baies de genièvre, etc. Enfin, on a trouvé des procédés meilleurs ; et c'est d'après ces procédés nouveaux, les seuls dont on se sert maintenant, que l'on a obtenu une liqueur plus parfaite. Cependant, elle est beaucoup moins répandue chez nous que chez les autres nations d'Europe, situées au nord de la France ; parce que ces peuples aiment beaucoup le goût de safran, et que nous en faisons peu de cas.

Coladon, Médecin de Genève, composoit son *eau cordiale* avec l'huile essentielle d'écorces de citrons, tirée par expression. Il dissolvoit cette huile dans de l'esprit-de-vin rectifié ; il y faisoit entrer du sucre, clarifié avec de l'eau-de-mélisse. Eau cordiale.

Cette liqueur a été peut-être la plus salubre, et certainement la plus agréable de toutes celles qu'on avoit imaginées jusqu'à lui. (1) D'ailleurs, comme la confection de son eau exigeoit des citrons parfaitement mûrs, et cueillis si fraîchement que l'huile essentielle de leur écorce n'eût éprouvé aucun degré d'altération, nos Distillateurs ne pouvoient la contrefaire. Mais, malgré ce double avantage, le prix en étoit si excessif, que, même pendant la vie de l'auteur, elle n'eut qu'une foible vogue.

Eau-de-vie d'Andaye.

Quoique l'eau-de-vie d'Andaye ne soit qu'une eau-de-vie pure et simple, néanmoins le petit goût de fenouil qu'on lui communiquoit en la distillant avec cette plante, la mit au rang des liqueurs, et lui valut une place dans nos festins.

Dans l'île de Ré, où l'on suivoit le même procédé, on l'appelloit fenouillette.

Andaye aujourd'hui n'aromatise plus ses eaux-de-vie. Elle se contente de les rectifier plusieurs fois.

Eau-de-vie de Dantzick.

C'est sans doute par des procédés pareils, que Dantzick, en achetant nos eaux-de-vie de vin, a trouvé le secret de s'en composer deux, qu'elle nous revend ensuite fort cher, et qui portent son nom. L'une n'est simplement que rectifiée ; l'autre est aromatisée avec de l'anis.

Punch.

Depuis la paix faite en 1781 avec l'Angleterre,

---

(1) L'Auteur vivoit encore en 1724.

nous avons adopté une boisson qui est propre à ce peuple étranger, et qu'il a nommée punch. Quoiqu'il y ait mille manières de la faire, et que chacun presque ait la sienne, en général néanmoins il y entre du thé, du jus de citron, du sucre, et de l'eau-de-vie. En France, elle s'est introduite dans les Cafés publics; souvent même on l'a servie sur les meilleures tables, à des repas d'hommes. Mais c'est-là que s'est bornée toute la fortune dont a joui ce breuvage de matelots. L'haleine forte que laisse l'eau de-vie dont il est composé, l'a fait rejetter par les femmes. Or toute boisson que proscriront les femmes, ne réussira jamais en France. Quelque vogue qu'elle y obtienne d'abord, bientôt elle y sera proscrite par une nation galante, dont le premier et l'unique soin est de leur plaire. Déjà même les Cafés en débitent beaucoup moins. (1) Déjà dans la plupart des maisons où quelquefois on en sert, on y emploie du vin de Champagne, au lieu d'eau-de-vie. Enfin elle a changé de nature. Ce n'est plus le punch anglois; c'est une sorte d'hippocras, un vin dans le goût de nos anciens piments.

---

(1) Les choses ont bien changé depuis la première édition de cet ouvrage; le punch a repris faveur et les cafés en débitent beaucoup et particulièrement celui qui est glacé et que l'on nomme punch à la Romaine. Il est fort ordinaire de voir dans les grandes réunions connues sous le nom de Thés, et dans les bals offrir cette boisson aux invités de l'un et de l'autre sexe. (d. R.)

SECTION VII.

Liqueurs froides.

On peut diviser les boissons que vendent les Limonadiers, en liqueurs froides, et liqueurs chaudes. Celles-ci sont le café, le thé, le chocolat, et les bavaroises, lesquels réellement ne se servent que chauds. On peut nommer liqueurs froides, l'orgeat, la limonade, les eaux de groseille, de framboises, etc., et les autres boissons d'été, parce qu'alors ces marchands les servent dans des boîtes de fer-blanc remplies d'eau glacée.

Sous ce même nom, je renferme aussi les congélations artificielles préparées au sucre et aux épices, et connues sous le nom de *glaces.*

Tisanne. Au seizième siècle, les Confiseurs de Paris et des autres grandes villes du Royaume vendoient, pendant l'été, une tisanne rafraîchissante qu'ils composoient avec de l'orge mondé, des raisins secs, des pruneaux, des dattes, des jujubes, et des racines douces. Cette boisson, dit Champier, étoit fort en usage chez les Dames, et sur-tout à la Cour; mais elle avoit l'inconvénient de ne pouvoir se garder; il falloit la renouveller tous les jours.

Le peuple eut la sienne, à l'imitation des Grands. Aujourd'hui encore celui de Paris en a deux de ce genre, qu'il confond toutes les deux sous le nom de tisanne. L'une lui est vendue par des marchands ambulants qui la portent sur le dos dans une fontaine de fer-blanc, en criant *à la fraîche* : l'autre se vend par des femmes qui occupent une place fixe, sont assises devant des tréteaux, ou quelque mauvaise table, et tiennent leur marchandise dans des caraffes de verre blanc. Les deux liqueurs sont faites avec de la racine de réglisse, laquelle les colore et leur communique quelque saveur ; mais, pour donner à la seconde une apparence de limonade, les marchandes y mettent quelques citrons, déjà pressés, qu'elles achètent chez les Limonadiers.

Champier fait mention de deux autres liqueurs qui, de son temps, s'employoient également pendant l'été. L'une étoit l'eau de groseille ; l'autre ressembloit fort à notre syrop de vinaigre ; car elle étoit composée d'eau, de vinaigre, et de sucre.

Eau de groseille.

Syrop de vinaigre.

Dès qu'une fois on eut exprimé le suc de la groseille pour la boire avec du sucre et de l'eau, on exprima de même celui de la fraise, de la cerise, de la framboise, etc., pour s'en faire des boissons pareilles. Les Auteurs postérieurs à Champier, parlent de celles-ci. Merlet (1) parle aussi

Eaux de fruits.

Syrop d'abricots.

(1) *Abrégé des bons fruits.*

d'un syrop d'abricots, *lequel battu dans l'eau étoit rafraîchissant et excellent à boire.*

Limonade. C'est vers 1630 qu'on a commencé à distribuer publiquement dans Paris de la limonade. Le nom donné à cette boisson feroit croire que nous en sommes redevables aux Provençaux; car elle est faite du jus de citron, comme chacun sait; et l'on sait encore que le citron en Provence est nommé limon. (1) Par une suite de ce goût qu'avoit la Nation pour les saveurs parfumées, goût dont elle n'avoit pas encore perdu l'habitude, on aromatisoit la limonade avec quelques gouttes d'eau-rose, ou d'essence d'ambre. Au reste, les Médecins en prônèrent tant la salubrité, le Public lui-même l'accueillit si bien, qu'en 1676, quand on voulut réunir en Communauté les marchands qui, comme je le dirai plus bas, venoient de s'établir pour la distribution du café, on leur attribua la vente exclusive de la limonade, et qu'on leur donna le nom de Limonadiers, qui leur est resté.

Etablissement des limonadiers.

Cependant leur commerce ne fut pas restreint à ces deux seuls objets. Outre la distribution du café, *en grains, en poudre, et en boisson;* outre *toutes sortes de limonades ambrées et parfumées*, leurs Statuts, enregistrés au Parlement, leur permettent encore de débiter *dragées en détail, noix*

---

(1) Le limonier est une variété du citronnier comme le bigarradier est une variété de l'oranger. (d. R.)

confites, cerises, framboises, et autres fruits confits dans l'eau-de-vie; sorbec; (1) *aigre-de-cèdre; eaux de gelées, et glaces de fruits et de fleurs; eaux d'anis, de canelle, et frangipane; populo; toutes sortes de rossolis; enfin tous les vins compris sous les noms de vins de liqueurs.*

Il est peu de corps qui ait souffert autant de variations que celui-ci. Institué en 1676, il fut supprimé en 1704; puis rétabli en 1705; puis supprimé de nouveau en 1706; puis rétabli en 1713; supprimé pour la troisième fois en 1775 avec toutes les autres maîtrises; et enfin réinstitué, quelques mois après, dans l'état où il est resté jusqu'en l'année 1789, sous la dénomination de Distillateurs-Limonadiers-Vinaigriers.

On a remarqué que, depuis son premier établissement, il a toujours été successivement en procès avec les autres communautés, dont le commerce avoit quelque rapport au sien; avec les Fruitiers, Vinaigriers, Epiciers, Marchands de vin, etc.

Les Limonadiers étoient deux cent cinquante au moment de leur institution; en 1782, on en comptoit plus de dix-huit cents, et aujourd'hui, ce nombre est plus que doublé. Mais dans le dix-

(1) On appelloit sorbec les liqueurs destinées à la confection des glaces; et aigre de cèdre, du jus de citron qu'on servoit avec l'écorce du même fruit, confite.

septième siècle, les gens honnêtes alloient au cabaret; et l'on n'y va plus. D'ailleurs, dans ce nombre de dix-huit cents, qui existoient à l'époque indiquée, il faut compter tous les débitants de bierre et d'eau-de-vie, lesquels sont renfermés sous le même titre.

Orgeat. Parmi les différentes choses que les Statuts des Limonadiers leur permettoient de vendre, et dont j'ai donné ci-dessus la liste, on n'a point vu compté l'orgeat. Il n'étoit pas encore en usage; mais il le devint bientôt. Dans l'origine, on lui donna ce nom, parce que l'eau d'*orge* en étoit la base. Mais les Limonadiers qui cherchoient à en faire une boisson plus agréable encore que salutaire, substituèrent à la décoction d'orge un syrop composé avec du lait d'amandes, auquel ils conservèrent néanmoins toujours son premier nom d'orgeat. C'est la remarque que fait Lémery le fils, dans son *Traité des aliments*, ann. 1702. Par la suite, ces artisans ayant remarqué que le syrop s'aigrissoit trop aisément, ils imaginèrent une pâte formée d'amandes, de sucre, de graines de melon d'Italie, et de zestes de citron, broyés ensemble. Cette pâte se gardoit fort bien un an. Quand ils vouloient avoir de l'orgeat, ils la délayoient dans l'eau; et c'est encore ainsi qu'ils le font aujourd'hui.

Glaces. Selon le sieur du Buisson (*Art du Distillateur*, année 1779), les glaces ne furent connues à Paris que vers 1660; et on les dut à un Florentin, ap-

pellé Procope, qui vint s'établir dans la capitale. Bientôt, à l'exemple de celui-ci, deux marchands de liqueurs, nommés le Fèvre et Foy, en firent aussi, dit-il; mais, selon lui, ces trois personnes furent, *pendant long-temps*, les seules à Paris qui en fabriquèrent et qui en vendirent.

Je ne doute aucunement qu'on ne doive les glaces à quelque Italien; car c'est des pays chauds qu'ont dû sortir toutes ces inventions de volupté que le climat y rend nécessaire. Mais le secret des glaces ne fut pas *long-temps*, ainsi que le prétend l'auteur, confiné entre trois personnes. Ce n'étoit pas même un secret, puisqu'en 1676, quand on donna des Statuts aux Limonadiers, il leur fut permis de fabriquer et de vendre des *glaces* et des *eaux de gelées;* et que ces artisans étoient au nombre de deux cent cinquante.

Cette expression, *eaux de gelées et glaces*, prouve, ce me semble, qu'il y avoit déjà plusieurs sortes de ces rafraîchissements. Mais on ne peut plus en douter, après le témoignage de la Quintynie (ann. 1690). *Le sel ordinaire, appliqué autour d'un vase rempli de liqueur et entouré de glace*, dit cet Ecrivain, *a la propriété de congeler cette liqueur. C'est ainsi que l'industrie des bons Officiers a trouvé moyen de faire, pendant les plus ardentes chaleurs de la canicule, toutes ces différentes manières de neiges artificielles et de rafraîchissements si délicieux.*

Il résulte du passage qu'on vient de lire deux

autres faits ; l'un que, pour hâter plus promptement la congélation des neiges et autres liqueurs glacées, on savoit déjà joindre du sel à la glace pilée dans laquelle étoit plongé le vase où on les faisoit prendre ; l'autre, qu'on n'usoit de ces neiges que dans les temps de chaleur.

Ce dernier préjugé a subsisté jusques vers le milieu du dix-septième siècle. Comme on ne jugeoit des glaces que d'après la sensation de froid qu'elles excitent dans le palais, on les rangeoit dans la classe des rafraîchissements ; quoique, par la nature des substances dont elles sont composées, on dût, selon tous les Médecins, les placer au nombre des toniques. Le premier qui se soit avisé d'en faire et d'en vendre pendant toute l'année indistinctement, fut le sieur du Buisson, successeur de Procope, au café de la rue des Fossés de Saint-Germain-des-Prés, et auteur de l'*Art du Distillateur*, cité plus haut. Il commença en 1750, cette nouveauté, qui aussitôt fut suivie par ses confrères.

Elle opéra dans l'art une révolution ; et ce n'est même que depuis ce moment qu'on peut dire qu'il a fait de vrais progrès. Les Glaciers ayant dès-lors toute l'année à exercer leur profession, et tâchant d'ailleurs de se surpasser les uns les autres pour attirer chez eux le public, ils imaginèrent à l'envi mille choses nouvelles. Ils trouvèrent même moyen de conserver pour l'hyver les fruits d'été et d'automne qui leur servoient

dans ces deux dernières saisons. Pour cela, ils les confisoient au sucre; non pas en les faisant cuire et bouillir dans un syrop de sucre, comme les Confiseurs, mais en les y trempant pendant quelques minutes : ce qui leur conservoit leur couleur et leur saveur naturelle.

Jusqu'à l'époque dont nous parlons, les fromages glacés n'avoient été faits qu'avec de la crême; et on les distinguoit des glaces ordinaires, même des glaces à la crême, parce que, pour leur donner une certaine consistance, on y mettoit plus de jaunes d'œufs que dans les glaces de même espèce. Mais on trouva l'art de faire des fromages avec toutes les matières quelconques qui s'employoient pour glaces, et alors la distinction cessa.

A la fête que M. le Duc donna en 1720 à Chantilly, le sieur Procope qui étoit chargé de l'Office, imagina et servit des neiges d'espèce nouvelle. C'étoit une mousse de crême fouettée, qu'on avoit glacée ensuite par les procédés ordinaires. Il y en avoit de toutes les formes et de toutes les couleurs. Cette nouveauté plut beaucoup; elle devint de mode à Paris, et y porta le nom de *glaces à la Chantilly*. Mais, comme beaucoup de gens n'aiment pas la crême fouettée, cette mode passa bientôt; l'on préféra aux mousses les crêmes, qui sont plus solides; et le goût pour celles-ci subsiste toujours.

Les glaces qu'on a nommées beurre, parce

qu'elles ont la consistance, le goût, et la couleur de cette substance, n'existent que depuis l'année 1774. C'est une invention du café, connu sous le nom de *caveau*. Le Duc de Chartres (1) alloit quelquefois prendre des glaces à ce café. On lui présenta, un jour, ses armes modelées avec cette composition nouvelle, qui s'est ainsi accréditée.

C'est vers 1779 qu'on a imaginé aussi, dans le même café, des glaces aux liqueurs. On en a fait au kirschen-waser, au bolonia, au lait d'amandes. Mais à peine un Glacier a-t-il produit quelque nouveauté de cette espèce, qu'aussitôt elle est imitée par ses confrères. D'ailleurs, depuis que les glaces sont devenues à la mode, l'art s'en est répandu. Tous les Officiers des grandes maisons se piquent d'en faire; et plusieurs mêmes entre ceux-ci se vantent d'inventions en ce genre.

---

(1) Ensuite Duc d'Orléans, et depuis connu sous le nom d'*Egalité*. (d. R.)

SECTION VIII.

Liqueurs chaudes.

J'ai déjà prévenu que j'appellois ainsi le café, le thé, le chocolat et la bavaroise.

Si Pline a raison d'avancer que les boissons chaudes ne sont pas naturelles, puisque, de tous les animaux, l'homme est le seul qui les recherche; s'il est vrai, comme le prétendent les Médecins, qu'elles ôtent l'appétit, affoiblissent l'estomac, gâtent les dents, relâchent et distendent les fibres etc., on doit féliciter nos Pères d'avoir méconnu celles-ci. Les trois plus anciennes d'entre elles ne remontent qu'au dix-septième siècle, et toutes quatre sont dues à des nations étrangères. (1)

Le thé est la boisson ordinaire des Chinois. Thé. Mais cette boisson, ils ne l'avoient point adoptée, comme nous, par imitation ou par caprice: c'étoit chez eux un remède, dont l'expérience avoit garanti l'efficacité, et qui leur étoit devenu

(1) Baccius, *De Naturali Vinorum Historiâ*, lib. IV, p. 173, et Théodore de Muyden, *Della Natura del Vino e del Ber caldo o freddo*, Parma 1608, in-8°., ont discuté la question de savoir si les anciens avoient bu froid ou chaud. (d. R.)

nécessaire pour corriger la mauvaise qualité et le mauvais goût des eaux qu'ils sont réduits à boire dans l'étendue de presque tout l'Empire. Avec le temps, on attribua à ce remède d'autres vertus encore ; on le regarda comme un digestif, un dépuratif excellent, comme un dissolvant infaillible ; et il n'est pas surprenant après cela que les Européens, lorsqu'ils commencèrent à commercer avec la Chine, et qu'ils lui entendirent vanter si fort son thé, se soient empressés d'en transporter l'usage en Europe. La Compagnie hollandoise des Indes orientales y entrevit une branche de commerce lucrative. On prétend même que, dans le dessein d'accréditer cette boisson, elle engagea secrettement les deux Médecins Tulpius et Bontekoe à écrire pour en vanter les qualités. En vain d'autres Auteurs ont écrit à leur tour pour la déprimer autant que ceux-ci l'exaltoient, les panégyriques ont prévalu. Tout ce qui est situé au nord de la France, tout ce qui est Anglois sur-tout, et Hollandois, semble n'avoir plus d'autre plaisir que de se noyer, tout le jour, de ce fade et dangereux breuvage.

Des Médecins assurent que ces deux dernières nations en ont été punies par la Nature. Ils prétendent que, depuis l'époque où elles ont commencé d'user de l'infusion styptique dont il s'agit, leur climat a connu des maladies nouvelles qui lui étoient inconnues auparavant, et qu'il en a éprouvé plus fréquemment d'autres qui jusqu'à ce mo-

ment y avoient été très-rares. Il semble néanmoins que l'air épais qu'on y respire, que les aliments et les boissons dont on y use, y rendent nécessaire quelque correctif pareil. Peut-être même celui-ci procureroit-il à ces peuples les avantages salutaires qu'il procure en Chine, s'ils le prenoient moins chaud, moins fort, et sur-tout moins fréquemment. (1)

Etrange effet des préventions nationales et de l'estime peu raisonnée qu'en tout pays on attache aux productions étrangères! La faveur qu'acquéroit en Europe le thé des Chinois, notre sauge d'Europe l'acquéroit à la Chine. Les Hollandois l'y portoient en échange; ils l'y vendoient à très-haut prix, et obtenoient, dit-on, trois livres de thé pour une de sauge.

L'auteur de l'*Histoire philosophique des deux Indes* rapporte qu'en 1766, les Anglois exportèrent de la Chine six millions pesant de thé, les Hollandois quatre millions cinq cents mille livres, les Suédois deux millions quatre cents mille, les Danois autant, et les François deux millions cent mille. On doit être surpris que, parmi les nations différentes qu'on vient de nommer, les François

(1) La Bruyère Champier, *De Re Cibariâ*, lib. XVI, cap. 15, rapporte que dans le Lyonnois et le Vivarais, des personnes qui avoient l'habitude de boire chaud, ont vécu fort long-temps. Cette coutume de boire chaud existoit encore, il y a quelques années, dans ces deux Provinces, chez quelques personnes âgées et particulièrement chez les habitants des campagnes. (d. R.)

soient celle dont la consommation est la moindre ; mais on sait que chez nous le café a prévalu , et que le thé n'y est pas une fantaisie à beaucoup près générale.

Introduction du thé à Paris.

Cette dernière néanmoins y a été introduite plus anciennement que l'autre. Dès l'an 1636, le thé fut connu à Paris ; mais peut-être n'y eût-il obtenu qu'une fortune médiocre, s'il n'avoit été accrédité par un homme de la plus haute importance , le Chancelier Séguier. On lit dans les lettres de Patin , ann. 1648, qu'un Docteur , nommé Morisset, cherchant à faire sa cour au Magistrat, soutint aux Ecoles de Médecine une thèse , dont la conclusion étoit que le thé donne de l'esprit, *menti confert.* Morisset *vouloit favoriser l'impertinente nouveauté du siècle*, *et tâcher par-là de se donner quelque crédit* , écrit Patin. Mais tous les Docteurs désapprouvèrent la thèse , ajoute-t-il, et quelques-uns même , si on l'en croit, poussèrent l'indignation jusqu'à la brûler.

Au reste , neuf ans après , selon le témoignage du même Auteur , se trouva un homme qui s'y prit mieux. Celui-ci étoit fils d'un Chirurgien fameux , nommé Cressé. Il entreprit aussi de soutenir une thèse sur le thé ; mais il eut l'adresse d'y intéresser le Chancelier : car il la lui dédia , avec son portrait gravé par Nanteuil. La séance fut honorée de la présence du Maréchal de l'Hospital , de plusieurs Maîtres-des-requêtes, Présidents , Conseillers au Parlement , et de celle de Séguier

lui-même. Il y assista depuis huit heures du matin jusqu'à midi, et parut fort attentif à tout ce qu'on dit pour et contre cette matière. Il y eut sur-tout, dit Patin, six Docteurs qui *firent merveille de disputer en si belle compagnie.*

Thé au lait.

Le thé au lait n'a eu lieu que sur la fin du même siècle. Madame de Sévigné, dans une lettre de 1680, en parle comme d'une chose particulière que la Marquise de la Sablière avoit imaginée; et elle l'annonce à sa fille, qui usoit habituellement de café, pour lui insinuer de prendre de même son café au lait.

Le Médecin Blégny (1) dit que quelques personnes fumoient du thé, comme d'autres fumoient du tabac; et lui-même se vante d'avoir fait avec ce simple étranger, une conserve, une eau distillée, et deux sortes de syrops, dont un fébrifuge.

Théïer transplanté en Europe.

Il est étonnant que les nations commerçantes d'Europe qui avoient réussi à se procurer des caffiers de Moka, et à les cultiver dans leurs colonies pour leur consommation, comme je le dirai plus bas, n'aient pas tenté également d'enlever à la Chine, ou au Japon, quelques théïers (2).

---

(1) *Bon usage du thé, du café et du chocolat*, ann. 1687.

(2) Cela est d'autant plus extraordinaire que dans certains pays tels que la Hollande et l'Angleterre où il s'en fait une grande consommation, on appelle *déjeuner* prendre du thé et des beurrées. (d. R.)

Le succès de cette heureuse adoption paroissoit d'autant mieux fondé, que l'arbuste précieux dont il s'agit, croît dans des Provinces assez froides. Le premier qui a paru en Europe, fut le fruit des soins du célèbre Linnée. Après plusieurs tentatives infructueuses pour se procurer l'arbre en nature, il chargea enfin un de ses correspondants, Négociant qui partoit pour la Chine, d'y acheter des graines fraîches de théïer, et de les semer en terre au moment qu'il mettroit à la voile pour l'Europe. Moyennant les soins attentifs du commissionnaire, les graines levèrent pendant la route, et produisirent des plants, dont quelques-uns arrivèrent sains à Stockolm en 1768.

On connoissoit en 1782 trois théïers à Paris; l'un au Jardin des Plantes; l'autre chez le Duc de Cossé; le troisième appartenoit au sieur de Janssen, amateur connu par son goût pour les plantes rares et curieuses (1).

Bavaroise. La bavaroise ne remonte qu'aux premières années du dix-huitième siècle; et elle est due aux Princes de *Bavière*, lorsqu'ils vinrent en France. Pendant le séjour que leurs Altesses firent dans la capitale, elles alloient souvent prendre du thé chez le sieur Procope. Mais elles avoient demandé qu'on le leur servît dans des caraffes de cristal; et, au lieu de sucre, elles y faisoient mettre du

---

(1) Le Jardin des Plantes si beau, et si riche depuis les événements de 1789, possède plusieurs théïers. (d. R.)

syrop capillaire. La boisson nouvelle fut appellée bavaroise, du nom des Princes. On l'adopta dans les cafés, sans autre changement que d'y joindre quelquefois du lait. Cependant, comme par la suite on remarqua que le capillaire émoussoit la saveur et l'odeur agréable du thé, les Cafetiers y substituèrent du sucre clarifié et cuit à consistance de syrop.

Chocolat.

Le chocolat, dans sa première origine, étoit une sorte de bouillie assez dégoûtante, en usage chez les Mexicains, qui la nommoient *chocollatl.* Ils la composoient avec du cacao grillé, et de la farine de maïs; puis la teignoient avec du rocou. Quand les Espagnols eurent conquis le Mexique, ils apprirent à la connoître; et même, l'ayant trouvé, malgré le coup-d'œil rebutant qu'elle offroit, nourrissante et substantielle, ils l'adoptèrent vers 1520. Néanmoins, ils en changèrent la composition, retranchèrent le maïs et le rocou, et y substituèrent du sucre, de la vanille, et quelques-uns des aromates d'Asie.

Par ces améliorations, le chocolat devint un aliment agréable et sain, qui non-seulement fut d'usage pour tous les Espagnols établis en Amérique, mais qui, du nouveau monde, passa bientôt dans l'ancien. On prétend que, de Madrid, il fut introduit chez nous par Marie-Thérese d'Autriche, lorsqu'en 1661 elle vint épouser Louis XIV.

Introduction du chocolat en France.

La Cour, dit-on, pour paroître applaudir au goût de la jeune Reine, voulut, comme elle, pren-

dre du chocolat ; et Paris imita la Cour. Un des Officiers de la Princesse, nommé Chaillou, obtint même, ajoute-t-on, le privilège exclusif d'en vendre. Il alla s'établir près de la Croix du tiroir (1), et jouit d'un succès aussi grand que peut l'espérer celui qui offre à des François une nouveauté.

Je trouve néanmoins dans les *Mémoires de la Duchesse de Montpensier*, un fait qui me rend douteuse cette anecdote. La Duchesse dit, en termes exprès, que la Reine *se cachoit* pour prendre son chocolat ; que d'abord elle le fit faire chez une de ses femmes nommée la Molina ; puis, après le départ de celle-ci, chez une autre nommée la Philippa ; mais qu'elle le *prenoit en cachette, et ne vouloit pas qu'on sût qu'elle en usoit.*

Si l'on s'en rapporte aux *Mélanges d'Histoire et de Littérature*, (2) le chocolat a été connu chez nous plusieurs années avant le mariage de la Reine. Selon l'Auteur, *le premier en France qui ait usé de cette drogue*, est le Cardinal Alphonse de Richelieu, mort en 1653, et frère du fameux Ministre de ce nom. *J'ai ouï dire à l'un de ses do-*

(1) Et non du *trahoir*, voyez Lebeuf, *Histoire du Diocèse de Paris*, tom. I, p. 59. Piganiol de la Force, *Description de Paris*, tom. II, p. 174. Hurtaut, *Dictionnaire de la ville de Paris*, tom. II, p. 613. Jaillot, *Recherches sur Paris*, tom. I, *Quartier du Louvre*, p. 7. (d. R.)

(2) Publiés par d'Argonne sous le nom de Vigneul de Marville.

mestiques, ajoute d'Argonne, *qu'il s'en servoit pour modérer les vapeurs de sa rate, et qu'il tenoit ce secret de quelques Religieux espagnols qui l'apportèrent en France.*

Il n'est nullement douteux, d'après ce témoignage, que nous ne devions le chocolat à l'Espagne; mais il est aussi certain encore que, pendant plusieurs années, l'usage ne s'en étendit point hors des murs de la Capitale. Madame de Sévigné, (11 Fév. 1671), écrivant à sa fille qui venoit de la quitter pour se rendre en Provence, lui disoit: *Vous ne vous portez pas bien, le chocolat vous remettra; mais vous n'avez point de chocolatière; j'y ai pensé mille fois; comment ferez-vous?* Puisque Madame de Grignan, ayant oublié de prendre une chocolatière à Paris, n'avoit pas espérance d'en trouver dans une aussi longue route que celle de Paris à Aix, le chocolat n'étoit pas connu dans toute cette étendue du Royaume; ou au moins, s'il l'étoit par quelques personnes de considération, qui, comme la Comtesse, en tiroient de Paris, ce n'étoit pas encore une chose publique.

D'ailleurs, pour me servir de l'expression de d'Argonne, il ne nous avoit été apporté qu'en qualité de *drogue*. Les termes dont se sert Madame de Sévigné, *le chocolat vous remettra*, annoncent qu'au temps où cette dame écrivoit, on ne le regardoit encore que comme un remède propre pour certaines incommodités. Mais il ar-

riva à ce remède, ce qui arrivera de même à beaucoup d'autres. Plusieurs personnes en ayant abusé, ou ne lui ayant point trouvé toutes les vertus dont on l'honoroit gratuitement, elles le décrièrent. Madame de Sévigné elle-même, après avoir flatté sa fille qu'il lui rendroit la santé, chercha, dans deux autres lettres écrites la même année, à l'en détourner. *Je veux vous dire, ma chère enfant, que le chocolat n'est plus avec moi comme il étoit. La mode m'a entraînée, comme elle fait toujours. Tous ceux qui m'en disoient du bien, m'en disent du mal. On le maudit, on l'accuse de tous les maux qu'on a ; il est la source des vapeurs et des palpitations, il vous flatte pour un temps, puis il vous allume tout d'un coup une fièvre continue qui vous conduit à la mort. Au nom de Dieu, ne vous engagez point à le soutenir, et songez que ce n'est plus la mode du bel air.*

Cependant madame de Grignan ayant écrit à sa mère qu'elle se trouvoit très-bien du chocolat, celle-ci lui répondit : *Tous ces effets miraculeux ne nous cacheront-ils pas quelque embrâsement ? J'ai aimé le chocolat, comme vous savez ; mais il me semble qu'il m'a brûlée ; et de plus, j'en ai entendu dire bien du mal. Mais vous dépeignez si bien les merveilles qu'il fait en vous, que je ne sais plus qu'en penser.*

Voilà d'un côté, comme on voit, des inculpations très-graves ; de l'autre, voici des éloges outrés ; et assurément le chocolat ne méritoit ni tant

d'engouement, ni tant de haine. Aujourd'hui que les préventions de part et d'autre sont tombées, on le regarde comme un aliment convenable à certains tempéraments, et même à certaines maladies; et telle est l'opinion qui nous en est restée. Cependant, c'est une singularité digne de remarque, que des quatre boissons chaudes, usitées en France, le peuple n'en ait adoptée qu'une seule. Le thé n'est pour lui qu'un remède qu'il emploie dans les cas d'indigestion; il ne connoît à peine de nom la bavaroise; pour le chocolat, il l'a toujours vu avec dégoût, mais presque par-tout, et jusques dans les dernières classes, on le voit rechercher, pour son repas du matin, le café au lait.

Malgré les préjugés et les déclamations de certaines personnes contre le chocolat, l'usage s'en répandit dans le Royaume. On voit par le *Mercure Galant*, qu'en 1682, le chocolat étoit une des choses qu'on servoit aux colations que Louis XIV donnoit à Versailles dans certains jours de divertissements. Le 25 Mars 1684, un Médecin de Paris, nommé Bachot, fit soutenir aux Ecoles de la Faculté, pendant sa présidence, une thèse, où il avançoit que *le chocolat, bien fait, est une invention si noble, qu'il devroit être la nourriture des dieux, plutôt que le nectar et l'ambroisie.* Probablement même la consommation en devint considérable, puisque nos Colonies entreprirent de cultiver le cacao.

Plantation de cacaoyers dans nos îles.

La première des îles qui se livra à cette bran-

che de commerce, fut la Martinique. Dès l'année 1655, les Caraïbes, selon le P. du Tertre, y avoient fait voir des cacaoyers dans les forêts; mais ce ne fut que vingt-cinq ans après, que les colons cultivèrent ces arbres dans leurs plantations; quoique dès l'année 1660, un Juif, nommé Benjamin d'Acosta, en eût planté quelques-uns (1).

Procédés pour faire le chocolat.

En adoptant des Espagnols le chocolat, nous adoptâmes en même temps leurs procédés pour le faire, et jusqu'à leur manière d'en travailler la pâte. Pendant long-temps, nos ouvriers ne la broyèrent qu'à genoux, selon la méthode d'Espagne. Mais cette attitude gênante, outre le désavantage de leur ôter dans le travail une partie de leurs forces, avoit l'inconvénient, plus grand encore, de ruiner en peu de temps leur santé; de sorte qu'il étoit peu de professions aussi dangereuses et aussi meurtrières que celle-ci. Enfin, le sieur du Buisson, dont il a déjà été parlé à l'article précédent, imagina en 1732, une table sur

---

(1) Ce Juif étoit fort riche, et faisoit un commerce immense avec les Anglois, les Hollandois, et les Espagnols. Afin de se procurer quelque appui pour sa personne et pour sa fortune, il s'associa les principaux Officiers de l'île. Mais la compagnie des Indes Occidentales, créée en 1664, craignant que le commerce des Juifs ne nuisît au sien, elle sollicita, et obtint de la Cour, un ordre qui les chassoit de nos Colonies. D'Acosta fut expulsé comme les autres, dit Labat; et ses associés, en vertu du titre qu'il leur avoit donné, eurent l'infamie de s'approprier sa dépouille, et de la partager entre eux.

laquelle l'ouvrier pouvoit travailler debout. Son invention, quelque peu importante qu'elle semble en apparence, n'en doit pas moins être regardée comme un service rendu à l'humanité, puisqu'elle tendoit à épargner la vie des hommes. Après cela je n'ai pas besoin d'ajouter qu'elle a été généralement adoptée par-tout.

Vers l'année 1776, un sieur Doret trouva un autre moyen : c'étoit une machine hydraulique de son invention, qui non-seulement broyoit la pâte mieux que ne pouvoient le faire les procédés ordinaires en usage à cette époque ; mais qui mêloit et amalgamoit les différentes matières dont doit être composée cette pâte, sans qu'elle fût maniée par aucune main d'homme : ce qui contribuoit beaucoup à sa propreté. L'auteur soumit son chocolat à l'examen de la Faculté de Médecine de Paris ; et les Commissaires nommés par la Faculté déclarèrent (ann. 1778), que mangé sec, ce chocolat étoit aussi fondant qu'une pâte de guimauve ; que pris liquide, il ne laissoit aucun sédiment, et ne pesoit point sur l'estomac. Le gouvernement pour récompenser la découverte du sieur Doret, lui donna une gratification, et décora sa manufacture du titre de fabrique Royale.

Labat remarque que les Espagnols prenoient toujours leur chocolat à l'eau ; et que les Anglois sont les premiers qui aient amaginé d'ajouter à cette substance, du lait, des œufs, du vin de Madère, etc.

Le chocolat de Saint-Malo a eu pendant quelque temps de la réputation.

Le plus renommé, dans l'origine, fut d'abord celui de Cadix, puis ensuite celui d'Italie. Mais ils passèrent également de mode tous les deux ; le premier, à cause de son goût de piment que les Espagnols y faisoient dominer ; le second, à cause de ses épices qui le rendoient échauffant, et de son musc qui donnoit des palpitations et des vertiges. Probablement même c'est à une cause pareille qu'il faut attribuer les vapeurs et autres maux, que, selon Madame de Sévigné, l'on reprochoit à cet aliment. Nous plaçons aujourd'hui au premier rang le chocolat de Paris, dans lequel il n'entre absolument que du cacao, de la vanille, du sucre, et de la canelle, et qui par-là devient également agréable et salubre.

Café. On a débité beaucoup de fables sur la cause qui fit connoître aux Arabes la propriété de la boisson qu'ils pouvoient se composer avec le fruit des cafiers que produit leur sol. Ce qui paroît certain, c'est qu'au quinzième siècle cette boisson étoit commune à toute l'Arabie, et qu'au seizième siècle les pélerins qui revenoient de la Mecque ou de Médine, en avoient déjà répandu l'usage dans toutes les contrées Mahométanes ; malgré la décision du Muphty qui avoit prononcé que c'étoit une des liqueurs proscrites par la Religion de Mahomet. Ceux des voyageurs d'Europe qui parcoururent le Levant,

apprirent à l'y connoître. Pietro della Valle (1) écrivant de Constantinople, en 1615, à un Romain son ami, lui mandoit qu'avant peu il enseigneroit à l'Italie comment on prenoit du *cahué;* car c'est ainsi que les Turcs nommoient ce breuvage (2).

En 1644, quelques Négociants Marseillois en rapportèrent de même l'usage dans leur patrie.

Introduction du café dans Paris.

Thévenot en usoit à Paris, au retour de ses voyages, vers 1658; et, lorsqu'il donnoit à dîner, il ne manquoit jamais d'en régaler ses hôtes. Mais ce n'étoit-là qu'une bizarrerie de voyageur, qui, chez un peuple tel que les Parisiens, ne devoit faire aucune fortune. Pour accréditer le café, et lui donner quelque mérite, il falloit une circonstance extraordinaire et frappante. Or voilà ce qui arriva en 1669, à l'époque de l'Ambassade que le Grand Seigneur, Mahomet IV, envoya à Louis XIV.

Soliman Aga, chef de l'Ambassade, ayant passé dix mois dans la Capitale, et pendant son séjour s'étant concilié l'amitié des Parisiens par quelques traits d'esprit et de galanterie, plusieurs personnes de distinction, et des femmes sur-tout, eurent la curiosité d'aller le visiter chez lui. La

---

(1) *Viaggi in Turchia, Persia e India*, tom. I, lett. 3. (d. R.)

(2) Voyez sur l'introduction du café en Europe, *de l'Origine et des progrès du Café*, par Galland, Caen, 1699, in-12. Cet ouvrage a été copié en partie par Ellis dans *An Historical Account of Cofee*, etc., London, 1774, in-8. (d. R.)

manière dont il les reçut, non-seulement leur inspira l'envie d'y retourner plusieurs fois, mais en attira encore d'autres à leur exemple. Il leur faisoit servir du café, selon la coutume de son pays : car, depuis que la mode avoit introduit cette boisson parmi les Turcs, la politesse avoit réglé qu'il falloit en offrir aux personnes qui venoient en visite; comme elle avoit décidé en même temps que celles-ci ne pourroient se dispenser d'en prendre. Si, pour plaire aux dames, un François, en pareil cas, leur eût présenté sa liqueur noire et amère, il se fût rendu à jamais ridicule; mais ce breuvage étoit servi par un Turc, par un Turc galant, c'en étoit assez pour lui donner un prix infini.

D'ailleurs, avant que le palais pût le juger, les yeux étoient séduits par l'appareil d'élégance et de propreté qui l'accompagnoit, par ces tasses brillantes de porcelaine dans lesquelles il étoit versé, par ces serviettes, ornées de franges d'or, que des esclaves présentoient aux dames. Joignez à cela des meubles, des habillements, et des usages étrangers, la singularité de parler au maître du logis par interprète, celle d'être assises par terre sur des carreaux, etc., etc.; et vous conviendrez qu'il y avoit bien-là plus qu'il ne falloit pour tourner la tête à des Françoises. Sorties de chez l'Ambassadeur avec un enthousiasme qu'il est aisé d'imaginer, elles s'empressoient de courir chez toutes leurs connoissances pour parler de ce café

qu'elles avoient pris chez lui ; et Dieu sait comme l'un et l'autre étoient exaltés. Que produisit cet engouement extraordinaire? C'est que, par un commencement d'habitude, les personnes qui en avoient goûté chez Soliman voulurent continuer d'en prendre chez elle ; et que d'autres, par faste, en firent servir à leur table.

Ce n'étoit pourtant pas une chose aisée. La fève précieuse avec laquelle on le faisoit, étoit encore une marchandise inconnue dans le commerce. On ne pouvoit en trouver qu'à Marseille, et Marseille elle-même en avoit fort peu. Aussi Labat (*Voyage aux Antilles*) assure-t-il que dans ces commencements la livre se vendit jusqu'à quarante écus.

Trois ans après (ann. 1672), un Arménien, nommé Pascal, établi à Paris, ouvrit[1], à la foire Saint-Germain, puis ensuite sur le quai de l'Ecole, une boutique de café, pareille à celles qu'il avoit vues à Constantinople ou dans le Levant. On nomma la sienne Café ; expression impropre et amphibologique que la langue n'eût pas dû admettre ; puisque par-là elle ne se donnoit qu'un seul et même mot pour désigner le fruit, la liqueur, et le lieu de la vente. Quoi qu'il en soit, quelques Lévantins, à l'exemple de Pascal, établirent des boutiques comme la sienne. Il y eut même deux de ces étrangers, qui, au lieu d'attendre le chaland dans un comptoir, préférèrent de l'aller chercher par les rues. Ceux-ci étoient

Etablissement des cafés publics.

ceints d'une serviette blanche, et portoient devant eux un éventaire de fer blanc, lequel contenoit tous les ustensiles propres à faire du café. Dans leur main droite étoit un petit réchaud avec sa cafetière; dans la gauche, une fontaine pleine d'eau, pour remplir la cafetière quand il en seroit besoin. Chargés de cet appareil, ils alloient de rue en rue, annonçant à grands cris leur café. Mais, quoiqu'ils ne le vendîssent que deux sous la tasse, ce qui, pour une nouveauté, étoit un prix raisonnable (1); cependant ils n'eurent aucun succès, parce que ni les bourgeois ni le peuple n'avoient encore appris à connoître et à aimer le café.

Les boutiquiers ne réussirent pas davantage; mais ce fut leur faute. Au lieu de se procurer un lieu d'assemblée décent où pussent se réunir les personnes honnêtes, les seules alors qui usassent de café, ils n'eurent que de vraies tavernes où l'on fumoit, où l'on buvoit de la bierre, et dont par conséquent la bonne compagnie n'osa jamais approcher.

C'est ce que sentit très-bien Procope, ce Florentin dont j'ai cité le nom plus haut à l'occasion des glaces. Instruit par l'exemple de Pascal et de ses confrères, il s'établit rue de Tournon, puis dans la rue des Fossés-Saint-Germain-des-Prez,

---

(1) Blégny, qui écrivoit en 1687, dit qu'alors le café coûtoit à Paris vingt-quatre à vingt-cinq sous la livre.

vis-à-vis l'ancienne Comédie françoise. (1), pour vendre du café, du thé, du chocolat, des glaces, et des liqueurs de toute espèce : mais il eut soin d'embellir sa salle, et de l'orner avec goût ; en un mot, il tâcha d'y attirer les personnes que les autres avoient rebutées.

Le succès de son établissement fut tel, qu'en peu de temps il eut une foule d'imitateurs. Déjà, en 1676, leur nombre étoit si grand, qu'il fallut, comme je l'ai remarqué plus haut, les réunir en Communauté et leur donner des Statuts.

Ce succès au reste, pour quiconque connoîtra la Nation Françoise, n'aura rien d'étonnant. Elle aime le vin, à la vérité : mais dans le vin, (il ne s'agit point ici de la classe du peuple), ce n'est pas le plaisir de boire qu'elle cherche ; c'est le chant, la joie, la gaieté qui accompagnent cette liqueur ; c'est l'agrément de se réunir en société. Néanmoins elle avoit contracté, je ne sais comment, au dix-septième siècle, le goût honteux de l'ivrognerie. Les plus Grands-Seigneurs alloient au cabaret faire des parties de débauche, dans lesquelles ils ne rougissoient pas de s'enivrer. (2)

---

(1) Où est maintenant le café Zoppi ; une des salles de cet établissement est consacrée à un cabinet littéraire. (d. R.)

(2) Il a été parlé ci-dessus du fameux marchand de vin Crenet, chez lequel se rendoient tous les beaux esprits et nombre de grands Seigneurs de la Cour de Louis XIV. Chapelle, l'homme le plus agréable et le plus voluptueux de son temps, étoit ami intime de Molière et de Despréaux. Le Satirique ayant rencontré Chapelle

Cette basse crapule étoit sur-tout devenue à la mode chez les élégants de la Cour qu'on avoit nommés *petits-maîtres*. Louis XIV, ce Roi si décent, avoit en vain accablé de son indignation et puni exemplairement quelques-uns des coupables ; il n'avoit pu déraciner le mal. Les gens de bien gémissoient ; mais ils n'y voyoient point de remède.

Qui l'eût cru que ce remède on alloit le devoir à Procope ! En effet, dès que lui et ses confrères eurent ouvert dans Paris des lieux d'assemblée honnêtes, tout le monde aussitôt s'y porta en foule, et les cabarets furent abandonnés. Ce fut alors sur-tout que les Savants, les Artistes, les Gens de Lettres, les beaux-esprits, ou soi-disant tels, eurent un point de réunion. Dès qu'il y eut des cafés, ils purent se voir et se connoître. Plusieurs de ces établissements, et entr'autres celui de Procope, tiennent place dans les anecdotes littéraires de ce temps-là. Qui ne sait que c'est au café de la du Laurent, que s'assembloient

---

près du Palais, se mit à lui faire des reproches sur son penchant à l'ivrognerie ; il lui remontra combien cette passion pour le vin pouvoit lui faire tort. Chapelle touché des remontrances de Boileau, le remercie de ses conseils qu'il se propose de suivre entièrement. On arrive tout en causant devant le magasin de Crenet, Chapelle invite Despréaux à y entrer afin de poursuivre le discours qu'il avoit commencé. On demande une bouteille qui est suivie de plusieurs autres. Enfin le prédicateur et son pénitent finirent par s'enivrer si complettement qu'il fallut les porter chez eux. (d. R.)

Saurin, la Mothe, Danchet, Boindin, Rousseau, etc.; et que de-là sortirent ces couplets fameux qui causèrent le bannissement et les malheurs du Poëte infortuné auquel on les attribua. Enfin, on vit jusqu'aux femmes mêmes se permettre l'entrée des lieux dont nous parlons. L'Auteur du *Dictionnaire de Commerce*, écrivoit encore en 1741, *les dames de la première qualité font très-souvent arrêter leurs carrosses aux boutiques des cafés les plus fameux, où on leur en sert à la portière sur des soucoupes d'argent.*

Mais le préjugé enfin a changé sur ces établissements. Après avoir été à la mode pendant plus d'un demi siècle, ils ont été abandonnés à leur tour. Dans ce nombre immense qu'en offrent tous les quartiers de Paris, il en est un où s'assembloient les Militaires (1); un autre où se rendent les personnes qui aiment le jeu d'échecs (2). Tout le reste, si l'on en excepte deux ou trois, n'est plus fréquenté, au moins comme lieu d'assemblée, que par des oisifs, des jeunes gens, des étrangers et des Provinciaux désœuvrés, ou par quelques bourgeois qui, embarrassés de leur

(1) Saint-Foix, *Essais Historiques sur Paris*, 1777, tom. I, p. 154, fait la description de la décoration intérieure de cet établissement. (d. R.)

(2) Café de la Régence, place du Palais-Royal, au coin de la rue Saint-Honoré. J. J. Rousseau y alloit souvent; c'est là que déguisé en Arménien, il se rendoit afin, disoit-il, d'échapper à ses ennemis, aux recherches de la police et aux lettres de cachet. (d. R.)

après-dînée, viennent la passer à jouer aux petits jeux qu'on y permet.

C'est en 1778 que quelqu'un voulut établir dans Paris un club, à l'imagination des Anglois. Son entreprise, quoique secondé par des personnes de la plus haute distinction, ne put avoir lieu. Néanmoins, il en subsista un jusqu'à l'époque de la révolution françoise; mais le temps des estaminets et des coteries est passé, à ce qu'il semble, pour ne plus revenir. Toute assemblée où l'on n'aura su réunir que des hommes, réussira difficilement en France; ou, si elle obtient quelque succès passager, ce succès, à coup sûr, ne sera pas de longue durée. Les femmes d'ailleurs, en ouvrant leurs maisons à la société honnête, en y admettant la jeunesse, en accueillant les gens de lettres, ont fait tomber tous ces rendez-vous, qui dès-lors sont devenus inutiles. Qu'ont gagné, qu'ont perdu les mœurs à tous ces changements successifs? C'est ce qui est étranger à mon sujet. Je me contente de les rapporter; et je laisse le Philosophe, ou le Moraliste, en apprécier les résultats.

Par un arrêt du Conseil, ann. 1693, Louis XIV régla que le café ne pourroit entrer dans le Royaume que par le seul port de Marseille; et le cacao, que par ceux de Dunkerque, de Dieppe, Rouen, Saint-Malo, Nantes, la Rochelle, Bordeaux, et Bayonne.

Les premiers Navigateurs François qui soient

allé directement à Moka pour acheter du café sur le lieu même, sont les Malouins. En 1709, pendant la guerre de la succession, ils armèrent deux vaisseaux, qu'ils envoyèrent dans ce port, et qui en revinrent chargés d'une quantité considérable de cette marchandise.

Manière de brûler et de moudre le café.

Pour la brûler, on se servit d'abord d'une poële de fer, ou d'un poëlon de terre vernissée. Dufour, (*Traité du Café*, ann. 1685) n'enseigne pas d'autre méthode. Mais, comme cette méthode avoit le désavantage d'exiger beaucoup de temps, et de ne jamais rôtir également le grain, on lui substitua un cylindre de tôle qu'on fit tourner sur un fourneau de même matière, et qui brûloit ainsi la féve uniformément. On voit par Blégny, que le cylindre étoit d'usage en 1687.

Au temps du premier Auteur, on ne connoissoit pas encore les moulins pour moudre le café, lorsqu'il étoit rôti, on le réduisoit en poudre en le pilant; et cette poudre, on la passoit ensuite par un tamis fin, parce qu'en France on la vouloit très-déliée, à la différence des Turcs qui la demandent fort grossière. En cet état, on la renfermoit dans un *sac de cuir, ciré ou graissé en dehors*, dont on serroit fortement le col pour empêcher qu'elle ne s'éventât. Deux ans après la publication du livre de Dufour, les moulinets existoient, et se vendoient chez les quincaillers. Blégny en fait mention. Mais il prévient en même temps que ces moulinets n'avoient pas la petite

boëte ou tiroir qu'ils ont aujourd'hui pour recevoir la poudre du café à mesure qu'elle tombe. On la recevoit dans une assiette; et l'Auteur conseilloit d'employer, pour empêcher l'évaporation, une bourse de cuir liée au bas du moulin. Quant aux sacs de la même espèce destinés à conserver le café moulu, ils n'étoient déjà plus d'usage. On y avoit substitué des boëtes d'Allemagne, *doublées de plomb, et de cuivre rouge, et fermant à vis.*

Façon de faire le café.

Il y a eu deux manières de faire le café : l'une qui subsiste toujours, et dans laquelle on emploie le grain rôti et pulvérisé; l'autre qui est d'usage, dit-on, dans le sérail de Constantinople pour les Maîtresses du Grand-Seigneur, et qui consiste à faire bouillir pendant quelque temps dans l'eau chaude, non le grain lui-même, mais la cosse et la pellicule qui l'enveloppe. Cette méthode donne une liqueur, de couleur citrine, assez agréable à l'œil. L'amour de la nouveauté l'ayant fait adopter chez nous, nos Négocians alors tirèrent, du Levant, de ces enveloppes qu'ils appellèrent, je ne sais pourquoi, fleurs de café. Certaines personnes, au lieu de se servir de cosses, firent bouillir le grain cru. Les deux liqueurs furent décorées du beau nom de *café à la Sultane;* mais elles étoient si fades, et avoient d'ailleurs si peu de vertu, que bientôt on y renonça.

A l'époque de la paix de 1781, s'établit une

manière nouvelle. Alors s'étoit répandue chez les Parisiens la manie singulière de faire tout *à la Grecque*. C'étoit-là un mot vague et vide de sens, qu'on appliquoit à toute mode nouvelle. Frisure, ajustemens, bijoux, tout fut à la grecque. Celui qui au wisk donnoit les cartes par sa droite, au lieu de les donner par la gauche, comme c'est l'usage, donnoit à la grecque. Enfin on imagina aussi du café à la grecque : c'est-à-dire qu'au lieu de jeter dans l'eau bouillante le grain en poudre et de l'y laisser clarifier, on le mit dans une chausse; puis on versa l'eau, à plusieurs reprises, par-dessus; de la même manière qu'on faisoit autrefois pour le vin d'épices. Ce procédé étoit plus expéditif. On avoit le plaisir de faire son café soi-même à table; mais aussi il falloit beaucoup plus de café. La nouvelle mode, quoique quelques personnes l'aient conservée, n'eut guères que six mois de faveur; mais depuis elle a repris et il est à présumer qu'elle se maintiendra.

Blégny, (ann. 1687) avoit imaginé une eau distillée, une huile et un syrop de café. Sous la Régence, on inventa des dragées au café. Quelques années après, les Distillateurs de Montpellier firent une liqueur qu'ils appellèrent eau-de-café, et dont l'odeur, assez agréable, ressembloit à celle de café rôti. A Paris, nous avons eu des *tablettes de café ;* de l'*huile essentielle de café tout apprêté ;* enfin, un confiseur, nommé Ravoisier, a inventé un tabac en poudre, lequel a la couleur et l'odeur

de café au lait, et que son inventeur qualifia excellent pour les maux de tête.

Café au lait.

On a vu ci-dessus la Marquise de Sévigné, dans une lettre de l'année 1680, conseiller à sa fille de joindre à son café un peu de lait, pour en tempérer le danger. La Marquise de la Sablière, languissante et infirme, avoit imaginé de prendre ainsi son thé. Mais ces inventions de malade (1) ne firent aucune fortune chez les personnes en santé qui usoient de ses deux boissons. L'an 1690, la même Madame de Sévigné écrivoit encore de sa terre des Rochers, en Bretagne : *Nous avons ici de bon lait et de bonnes vaches. Nous sommes en* FANTAISIE *de faire bien écrêmer de ce bon lait, et de le mêler avec du sucre et de bon café. Ma chère enfant, c'est une très-jolie chose, et dont je recevrai une grande consolation de carême. Du Bois* (2) *l'approuve pour la poitrine, pour le rhume.*

Cependant, il faut remarquer que quand la mode du café au lait s'établit, on le fit au lait pur. Cette méthode a duré même fort long-temps. Mais enfin on a suivi celle de Madame de Sévigné, qui consiste à faire d'abord le café à l'eau, puis à y joindre ensuite plus ou moins de crême ou de lait, selon le goût de chacun.

---

(1) Dufour cite deux Médecins de son temps qui ordonnoient la première dans certains cas.

(2) Médecin de ce temps-là.

Plantations de cafiers dans nos Colonies.

Pendant tous les premiers temps que l'Europe usa de café, elle fut obligée de le tirer d'Arabie. Les Hollandois, spéculateurs plus habiles, entreprirent de le cultiver dans quelqu'une de leurs Colonies. Malheureusement, de toutes les féves qu'ils semèrent aucune ne leva : car ce grain est un de ceux qui, pour germer, demande à être mis en terre à l'instant qu'il est cueilli. On ignoroit en Europe cette propriété ; et en conséquence on prétendit que les Arabes, avant de vendre leur café, le faisoient passer au four, afin d'en dessécher le germe. Les Hollandois, sans se décourager, allèrent à Moka chercher des plants de cafier. Ils les transplantèrent dans leur Colonie de Batavia, où les plants réussirent si bien, qu'en 1690, l'île en etoit presque entièrement couverte. De Batavia, ils en transportèrent à Surinam et à Berbiche, sur la côte de la Guyane ; et la chaleur du climat les y fit prospérer également.

Il étoit à présumer qu'un pareil succès ouvriroit en France les yeux du Gouvernement, ou éveilleroit l'industrie de nos Colons. Ni l'un ni l'autre n'arriva. Paris eut des cafiers avant les îles. Les Hollandois en élevoient quelques-uns par curiosité à leur Jardin-des-plantes d'Amsterdam. En 1714, Pancras, Bourguemêtre-Régent de cette ville, en envoya deux boutures au Roi. Resson, grand amateur de Botanique et Lieutenant-général de l'Artillerie, trouva moyen de s'en procurer une aussi du même endroit. Mais Resson

garda son cafier comme une curiosité; Louis XIV envoya les deux siens au Jardin des plantes; et l'Etat n'y gagna rien. Dès l'an 1687, Blégny avoit imprimé cependant qu'un Gentilhomme des environs de Dijon cultivoit, *depuis plusieurs années*, dans sa terre, du café qui ne différoit de celui d'Arabie que par un parfum plus foible; mais on n'y avoit fait nulle attention.

Enfin, pourtant le hasard opéra ce qu'auroit dû faire la vigilance éclairée du Ministère. Un vaisseau qui venoit de Moka, et qui mouilloit à l'île Bourbon, y avoit apporté, comme curiosité, une branche de cafier chargée de fleurs et de fruits. Les habitants, à qui on la montra, furent fort étonnés d'y reconnoître un des arbres de leurs montagnes. Ils allèrent chercher des branches de ceux-ci, qu'ils comparèrent ensuite à l'arbre de Moka, et qui se trouvèrent être parfaitement semblables. Tel est le détail qu'on lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, ann. 1716.

Dans l'île Bourbon.

L'Historien paroît croire que ces cafiers des montagnes sont ceux dont la Colonie entreprit par la suite de cultiver l'espèce: car il ajoute que le café de l'île Bourbon est plus long, plus menu, plus vert que celui de Moka, et qu'il a en même temps plus d'amertume lorsqu'il est brûlé. Cependant Poivre assure que ceux qu'on y cultive à présent ont été *apportés en droiture de Moka*, et le témoignage de Poivre sur cette matière est une autorité.

En 1776, l'île possédoit 8,493,583 cafiers.

Au reste, comme Bourbon est la première de nos Colonies qui ait cultivé le café, elle est aussi la première qui en ait envoyé dans nos ports. L'an 1726, il en arriva quelques pacotilles de ses récoltes.

Cayenne, cette même année, eût pu envoyer quelques essais des siennes. Dès l'an 1722, elle avoit eu des caffiers; mais ces arbres elle les dut à l'adresse de la Motte-Aigron, son Lieutenant-de-Roi. Celui-ci ayant passé à Surinam pour affaires qui regardoient les deux Colonies, et pendant le séjour qu'il y fit, ayant eu occasion de voir les cafiers des plantations hollandoises, il résolut de s'en procurer quelques-uns. L'entreprise étoit d'autant plus difficile qu'il y alloit de la vie pour celui qui en feroit sortir de l'île un seul. Cependant la Motte-Aigron gagna un François, nommé Mourgues, établi à Surinam. Il obtint de celui-ci mille ou douze cents fèves en cosse, et fraîchement cueillies, qu'à son retour à Cayenne il planta dans son habitation. Mourgues, qu'il avoit amené avec lui, se chargea de les cultiver. Bientôt elles donnèrent du fruit, qui lui-même produisit d'autres arbres. Enfin, quelques années après, l'île en comptoit plus de soixante mille. Dans l'île de Cayenne

La Martinique fut la seule qui dut les siens aux bienfaits du Gouvernement. Des Clieux partoit pour cette Colonie en qualité de Lieutenant-de-Roi; on lui confia les deux arbustes que Louis XIV Dans l'île de la Martinique.

avoit fait déposer au Jardin-Royal; et on le chargea de les porter dans l'île. Je ne répéterai point ici une anecdote que tout le monde connoît. On sait que, pendant la traversée, l'eau ayant manqué sur le vaisseau, et déjà ne se distribuant plus que par mesure, des Clieux néanmoins, pour arroser les deux plants qui lui étoient confiés, eut la générosité de se priver chaque jour d'une partie de celle qu'on lui livroit. Son sacrifice patriotique fut récompensé par le succès. Les deux arbres arrivèrent en bon état à la Martinique, et il eut bientôt la consolation de voir leurs fruits se multiplier assez pour procurer à l'île une nouvelle source de richesses.

De retour en France, où il est mort en 1774, il a éprouvé jusqu'à son trépas la reconnoissance des Colons dont il étoit devenu le bienfaiteur. Ils s'étoient fait un devoir de la lui témoigner par une pension qu'il a touchée exactement tant qu'il a vécu.

En 1726, l'Intendant de la Martinique dressa un procès-verbal de ce qu'avoient produit les deux arbres apportés par des Clieux. Il résulta de l'enquête, que l'île alors possédoit déjà deux cents cafiers assez forts et produisant du fruit, deux mille plants moins avancés, et un nombre infini d'autres dont les graines commençoient à pousser et à sortir de terre.

A Saint-Domingue.

Celles de nos autres Colonies qui, à l'époque où la Martinique eut des cafiers, n'en avoient

point encore, en tirèrent d'elle, ou en cultivèrent comme elle. En 1731, le P. Charlevoix (1) écrivoit : *on se flatte de voir bientôt le café enrichir notre île. L'arbre qui le produit y vient déjà aussi beau et aussi vîte que s'il étoit naturel au pays ; mais il faut lui donner le temps de se faire au terroir.*

Par-tout enfin les cafiers prospérèrent. Bientôt même la passion que l'Europe prit tout-à-coup pour le fruit de cet arbre fut telle qu'il forma un excellent revenu ; mais ce furent ces profits mêmes qui devinrent funestes. Car presque touts les Planteurs, sur-tout depuis la paix de 1763, s'étant tournés vers cette nouvelle culture, la récolte annuelle excéda de beaucoup la consommation; et la plupart se sont vus ruinés pour être devenus trop riches.

Le café de Bourbon est regardé comme le meilleur de tous après le Moka. On place ensuite ceux de la Martinique, de la Guadeloupe, de Cayenne, et de Saint-Domingue, sur lequel malheureusement on ne peut guères compter. Ces quatre derniers ont été long-temps dans le mépris. Enfin, les Colons ont soupçonné, avec juste raison, que ce pouvoit être par leur faute. Ils ont imaginé, dit l'Auteur de l'*Histoire philosophique des Indes*, de le laver au moment qu'il est cueilli, de le dépouiller de sa gomme, de le faire passer ensuite

Qualité du café des îles.

---

(1) *Histoire de Saint-Domingue.*

successivement par trois moulins de construction particulière pour enlever sa cosse et son parchemin, et pour le vanner. Il a ainsi acquis plus de qualité; mais néanmoins il est toujours resté inférieur aux autres.

Déclamations des Médecins contre le café.

La faveur dont jouit tout-à-coup en France le café, ne manqua pas d'exciter l'animadversion des Médecins. Plusieurs, tant à Paris que dans les Provinces, écrivirent et firent soutenir des thèses contre la boisson nouvelle. Depuis, il en est survenu d'autres, de temps en temps, qui ont de même sonné l'allarme. Ils ont poussé leurs imputations jusqu'à l'accuser d'affoiblir les puissances de la génération (1); et delà vient, disent-ils, qu'on voit aujourd'hui, beaucoup moins qu'autrefois, de ces maladies honteuses qui sont le fruit du libertinage. Mais les Médecins ont eu beau déclamer; la Nation avoit pris son parti, leurs cris n'ont point été écoutés.

Accroissements de la consommation.

De toutes les denrées qui ne sont point de nécessité première, il n'y en a aucune dont le commerce se soit accru avec autant de rapidité que celle-ci. Dans les années 1732, 33 et 34, la Compagnie des Indes vendit six, sept, et sept cent cinquante milliers de café moka; et il ne fut vendu que de vingt-six

(1) Le Docteur Hecquet conseilloit à tout le monde l'usage du café; et Lémery (*Traité des aliments*) prétendoit que c'étoit par esprit de dévotion, convaincu, disoit-il, que cette liqueur anéantit les désirs et les besoins des plaisirs d'amour.

à trente sous la livre. En 1748, 49 et 50, elle en mit en vente autant, avec dix-huit ou dix-neuf cents milliers de café Bourbon. Mais le premier monta jusqu'à quarante et quarante-cinq sous ; et le second se vendit vingt et vingt-deux.

Depuis 1750, ces prix se sont maintenus assez constamment, malgré la grande multiplication des cafiers dans nos îles ; mais, depuis ce temps aussi, la consommation du café s'est triplée en France. Point de maison bourgeoise où, à dîner, l'on ne vous présente du café. Point de fille de boutique, de cuisinière, de femme-de-chambre, qui, le matin, ne déjeûne avec du café au lait. Ce goût, le croira-t-on ! a passé même jusqu'aux dernières classes du peuple. Dans les marchés publics, dans certaines rues et passages de la Capitale, se sont établies des femmes qui vendent à la populace ce qu'elles appellent du café au lait ; c'est-à-dire de mauvais lait, teint avec du marc de café qu'elles ont acheté chez les Officiers des grandes maisons, ou chez les Cafetiers. Cette liqueur est dans une fontaine de fer-blanc, garnie d'un robinet pour la servir, et d'un fourneau pour la tenir chaude. Près de la petite boutique ou échoppe de la marchande, est ordinairement un banc de bois. Tout-à-coup vous voyez, avec surprise, une femme des halles, un portefaix, arriver, et demander du café. On le leur sert dans une de ces grandes tasses de fayence, qu'ils ont nommées génieux. Les vénérables personnes le

prennent de bout, la hotte sur le dos ; à moins que, par un raffinement de volupté, elles ne veuillent déposer leur fardeau sur le banc, et s'y asseoir. De mes fenêtres, sur le beau Quai que j'habite, (1) j'apperçois souvent ce spectacle dans une de ces barraques en bois qu'on a construites depuis le Pont-Neuf jusqu'au voisinage du Louvre : et quelquefois j'y ai vu des tableaux qui m'ont fait regretter de n'être pas Téniers ou Callot.

Cependant le haut prix qu'ont acquis, depuis la guerre d'Amérique, le sucre et le café, en a diminué beaucoup la consommation, tant pour la classe de gens dont il s'agit, que pour les classes même un peu plus élevées. Il est probable qu'à la paix les choses reprendront leurs cours. (2)

---

(1) L'Auteur a long-temps demeuré sur le quai de l'Ecole, près la descente du Pont-neuf, dans la maison de Juliot, fameux marchand de tableaux et de curiosités. A l'époque où le Grand écrivoit, une foule d'échopes sales, laides et d'un aspect plus misérable les unes que les autres obstruoient les quais et les principaux édifices de la Capitale. Un arrêté du bureau Central donné en 1797, ordonna que les barraques adossées au Louvre, aux Tuileries, au Palais-Royal, sur les ponts et sur les quais seroient démolies pour ne plus reparoître. (d. R.)

(2) Le Grand écrivoit lors de la guerre entre la France et l'Angleterre au sujet des Etats Unis. Dans le cours de la révolution françoise, le sucre et le café, regardés comme marchandises de première nécessité, furent maintenus à des prix raisonnables et suivirent graduellement la proportion des denrées ordinaires. Il en fut de même sous le Directoire; mais le premier Consul, Napoléon Buonaparte, étant parvenu à l'Empire, rendit un décret

CHAPITRE VII.

PREMIÈRE SECTION.

Meubles et ustensiles propres aux repas.

Possidonius écrit que les Celtes prenoient leurs repas, assis par terre sur du foin, ayant devant eux des tables de bois fort basses. Selon Strabon, les Belges mangeoient, la plupart, couchés sur des espèces de lits. Enfin, si l'on en croit Diodore de Sicile, les Gaulois employoient, pour sièges, des peaux de chiens ou des peaux de loups.

Siéges de table.

Ces témoignages d'Auteurs anciens ne s'accordent pas plus que beaucoup d'autres, déjà cités

à Berlin, par lequel il fit fermer aux Anglois, non-seulement tous les ports de la France, mais encore ceux des Etats qu'il avoit soumis par ses armes. Napoléon fit plus encore, il leva un impôt de 100 pour 100 sur chacune de ces productions. La rigueur de cette ordonnance jointe à la perte de nos Colonies fit monter tout-à-coup le sucre et le café à des prix fort élevés. Le peuple et les maisons bourgeoises en cessèrent l'usage. Depuis la rentrée de Louis XVIII, les denrées coloniales sont redevenues à-peu-près au même taux où elles étoient avant le fameux décret de Berlin. Les marchands ambulants, parcourant les marchés, le peuple prend son café le matin, les maisons bourgeoises ont remis les choses sur l'ancien pied, et les limonadiers malgré la modicité du prix des marchandises, ont à peine diminué les leurs, tant l'appât du gain leur paroît être une bonne chose! (d. R.)

précédemment. Pour les concilier, il faut dire qu'ils regardent différents cantons de la Gaule. Cependant, s'il falloit se décider entre les trois Ecrivains, je m'en rapporterois plus volontiers à Possidonius, qui, ayant voyagé chez les Gaulois, avoit pu y voir par ses propres yeux l'usage dont il s'agit. Son autorité d'ailleurs est d'accord avec celle de César, qui dit qu'à l'armée, les Gaulois ordinairement s'asseoyent sur du foin.

Lits de table.

Tels auront été, dans l'origine, les premiers sièges de la Nation. Bientôt les Romains, établis chez elle, lui auront appris à connoître la sorte de lits dont ils se servoient pour leurs repas. Dans quelques cantons, elle aura pu adopter cet usage; et en effet, on en trouve encore quelques exemples jusques dans les Fabliaux du treizième siècle, lorsqu'ils décrivent certaines petites agapes de volupté.

On lit aussi chez le *Moine de Saint-Gal*, l'histoire d'un repas magnifique que donna un Evêque à deux Grands-Officiers de Charlemagne, dont il vouloit se concilier la bienveillance; et dans lequel le Prélat fut assis sur des coussins de plume. Mais ces exemples sont rares. Dès le premier temps, les Gaulois avoient senti les inconvénients d'une mode aussi gênante que mal-saine; ils avoient substitué aux lits, des sièges et des escabeaux en bois, sur lesquels ils mangeoient assis, et qu'ils couvroient d'un tapis pour les rendre plus doux.

Escabeaux et bancs.

Sans doute les Généraux Romains se conformèrent à cette coutume; sur-tout lorsqu'ils crurent devoir ménager l'amitié d'un peuple duquel ils pouvoient souvent avoir besoin. Sulpice-Sévère remarque que quand l'Empereur Maxime admit à sa table le Saint-Evêque Martin, il le plaça sur un escabeau à côté de lui, (1) et que l'Impératrice, par respect pour le Saint, voulut poser elle-même le tapis sur son siège. (2) Dans l'accord qui fut fait sous Louis-le-Gros entre Foulques, Comte d'Anjou, Grand-Sénéchal de la Couronne, et les Gallerande, qui exerçoient cette charge depuis que le Roi en avoit dépouillé Foulques, il fut réglé, selon Hugues de Cléry, qu'au banquet Royal, le jour du couronnement du Monarque, Foulques serviroit le premier plat; et qu'en attendant le moment de servir, on lui tiendroit prêt un banc, qui seroit couvert d'un tapis ou d'une étoffe quelconque.

Les sellettes, les escabelles, étoient toujours d'usage au temps de Foulques; mais ils n'étoient plus employés que dans les repas domestiques. Toutes les fois qu'on donnoit un grand festin, on faisoit asseoir les convives sur des bancs; et delà s'est formé notre mot *banquet*. Chez les Princes et Grands-Seigneurs, les Siéges n'étoient que des bancs. On lira plus bas dans le cérémonial de

---

(1) *Sellulâ juxta Regem positâ.*
(2) *Sellulam ipsa consternit.*

table des Ducs de Bourgogne, dont j'aurai occasion de parler, que parmi leurs Officiers ; il y en avoit un qui portoit le tapis et le coussin destinés pour le banc du Duc.

Henri III introduisit à la Cour les fauteuils pour sa personne, et les pliants pour sa suite ; car ce Prince efféminé ne s'occupoit guères sur le trône que des recherches de volupté. L'Auteur de l'*Isle des Hermaphrodites* le représente assis, ainsi que deux de ses Mignons, *dans des chaires* (fauteuils) *de velours, faites d'une façon qu'ils appelloient brisées. Le reste de la troupe avoit des sièges qui s'ouvroient et se fermoient comme un gaufrier pris à rebours.*

L'usage des bancs s'est maintenu, conjointement avec les fauteuils, jusqu'au dix-septième siècle. Régnier (1) décrivant un festin, dit :

Sur ce point on se lave; et chacun en son rang
Se met dans une chaire, ou s'assied sur un banc,
Suivant ou son mérite, ou sa charge, ou sa race.

Table. Parmi les différentes choses que Saint-Remy, Archevêque de Rheims, laisse par son testament à ses héritiers, il compte une table d'argent avec figures, (2)

Dans les Poésies de Fortunat, il est mention d'une table, très-artistement travaillée, sur la-

(1) Satire X, vers deux cent soixante-neuf à deux cent soixante-onze. (d. R.)

(2) *Tabulam argenteam figuratam.*

quelle étoit représentée une vigne. Charlemagne, au rapport d'Eginard, en fit faire trois d'argent massif, qui étoient *plus recommandables encore par leur travail que par leur matière.*

Celles-ci annonçoient non-seulement un Prince grand et magnifique, mais un protecteur éclairé des arts. La première représentoit Rome; la seconde, Constantinople; la troisième, les régions de l'univers qui étoient alors connues. Outre ces trois tables d'argent, Charles en avoit encore une autre en or. Mais, pour cette dernière, l'historien ne nous apprend pas ce qu'elle représentoit. (1)

---

(1) Louis XIV, avoit fait exécuter aussi, au dix-septième siècle, un ouvrage du même genre; lequel, avec d'autres objets infiniment précieux, étoit exposé à l'admiration publique dans cette vaste pièce des appartements de Versailles, qu'on appelloit le cabinet des bijoux. C'étoit une grande table, longue de huit pieds et demi, sur deux et demi de largeur, qui représentoit la France, avec tous ses détails, d'après les dernières observations astronomiques. Pour imiter les lacs et les rivières, l'Artiste avoit formé son fonds de marbre blanc; mais en même temps, pour figurer les Provinces, il avoit incrusté dans ce fonds, des morceaux de marbres de différentes couleurs, et taillés exactement selon la forme irrégulière de nos Provinces. Il s'étoit occupé sur-tout de donner plus d'effet à sa mosaïque, en rapprochant, l'une auprès de l'autre, les couleurs dont le mélange est le plus agréable. Par exemple, l'île-de-France étoit d'un bleu clair; l'Orléanais, pâle; la Beauce, feuille morte; et la Champagne, d'un rouge de porphyre. Chaque Province avoit son nom écrit en lettres d'or capitales; et les principales villes avoient le leur en italique. Au nord se voyoient les côtes d'Angleterre qui correspondent à celles de France. Enfin, on avoit poussé l'exactitude jusqu'à figurer les différents caps et baies

Nous lisons dans les *vies des Evêques de Ravenne* par Agnellus, que Louis-le-Débonnaire, lorsqu'il eut succédé à l'Empereur son père, commanda aussi une table d'argent, sur le modèle de celles de Charles, laquelle représentoit Rome comme une des siennes. Louis en fit présent à l'Evêque de Ravenne, Martin. Il est probable que ce Prince, qui étoit dévot et dévoué entièrement au Clergé, donna de même à d'autres Prélats celles de son père dont il avoit hérité : car des quatre, à ce que rapporte Agnellus, il n'en garda qu'une.

Je trouve encore des exemples de tables d'argent jusques dans le dix-septième siècle. Madame de Sévigné (ann. 1689) parlant des différentes personnes de la Cour qui, à l'exemple de Louis XIV, faisoient porter leur vaisselle à la monnoie dit : *Madame de Chaulnes a envoyé sa table, avec deux guéridons, et sa belle toilette de vermeil.*

Tant que la Nation avoit mangé assise par terre, des tables basses lui avoient suffi ; mais dès qu'elle eut adopté des sièges élevés, il lui fallut en même temps des tables plus hautes. La *Chronique manuscrite de Normandie* raconte même à ce propos,

---

du Royaume. Pour bordure étoit une bande de marbre bleu avec sa moulure, puis une autre bande de marbre noir, sur laquelle étoient tracés les degrés de longitude et de latitude.

Je n'ai pas besoin, je crois, de prévenir que cet ouvrage n'avoit rien de commun avec les festins, que son nom de table.

sur le Duc Robert, père de Guillaume-le-Conquérant, une anecdote singulière. Robert avoit fait vœu d'aller en pélerinage à Jérusalem. En passant par Constantinople, il fut fort étonné de voir que l'*Empereur et toutes ses gens mangeoient à terre, ne n'avoient ne tables ne fourmes* (formes) *pour eulx seoir.* Les Grecs apparemment suivoient en cela l'usage de tout l'Orient. Pour le Duc qui étoit accoutumé à une autre manière, et qui ne pouvoit se conformer à celle-ci, il se fit faire une table et des sièges à la mode de France. Il en usa de même dans tous les lieux de son passage; et ces meubles, ajoute l'Historien, parurent si commodes à l'Empereur et à ses sujets, qu'ils les adoptèrent *et les apprinrent à faire.*

Tapis pour repas.

Quoique ce fait semble annoncer une coutume universellement établie chez les François, il y a des preuves cependant que celle de manger par terre, n'y étoit pas tout-à-fait abolie. On en trouve un exemple vers la fin du onzième siècle, dans la vie de Saint-Arnould, Evêque de Soissons. Le Biographe, parlant d'une dédicace d'église que fit le Saint un jour, dit qu'il prit son repas par terre, en y faisant étendre des tapis (1).

Paille et foin.

L'habitude avoit aussi conservé en partie l'usage du foin dont les Gaulois s'étoient servi pour sièges. Seulement on avoit cessé de l'employer, comme eux pour s'asseoir; mais on l'étendoit

(1) *Expansis in terrâ tapetibus.*

sous la table et dans le lieu du festin, afin de garantir les pieds des convives, de la froideur du sol : ainsi que nous faisons aujourd'hui avec nos nattes et nos tapis. Bientôt même, comme on s'apperçut que l'odeur du foin portoit à la tête, on y substitua du jonc sec et de la paille. Du reste, ces lits de paille furent trouvés une chose si saine et si agréable, qu'on en employa de pareils dans toutes les pièces des appartements; et sur-tout chez les Grands-Seigneurs et chez les Rois, où ils étoient plus nécessaires qu'ailleurs encore, à cause de la vaste étendue des pièces, lesquelles n'avoient qu'une seule cheminée.

Albéric-de-Trois-Fontaines, et la *Chronique manuscrite de Normandie*, rapportent que quand Guillaume, fils naturel du Duc Robert, vint au monde, la Sage-femme qui le reçut le posa un instant sur la paille, dont la chambre étoit jonchée. L'enfant alors ayant saisi avec la main un peu de cette paille, et la vieille ayant eu de la peine à la lui ôter, celle-ci s'écria! *parfoy : cet enffant commence jeune à concquerre*. Le pronostic de l'Accoucheuse se vérifia dans la suite; Guillaume, par ses victoires, mérita ce nom de conquérant qu'elle lui avoit donné d'avance, et que son siècle lui confirma. (1)

---

(1) Nos pères en général fort ignorants étoient par là même, très-crédules et superstitieux. Ils tiroient des conjectures des moindres événements dans lesquels ils trouvoient souvent des choses surna-

En 1208, Philippe-Auguste régla que toutes

---

turelles. De là leur facilité à croire aux miracles et à toutes les sottises des théologiens de leur temps. Je vais citer relativement à Guillaume le Conquérant, l'extrait d'un manuscrit du treizième siècle inconnu en France, et qui se trouve dans la bibliothéque royale de Londres. Je demande pardon pour la longueur de cette note; mais il me semble qu'elle peut servir à faire connoître l'esprit de la nation et son attachement aux vieux préjugés.

J'ai fait voir dans l'*Etat de la poésie françoise* dans les douzième et treizième siècles, que Robert Wace, poëte Anglo-Normand, avoit traduit en vers françois le Roman du *Brut* ou de *Brutus* composé en latin par Geoffroy de Montmouth, et qu'il avoit publié cette version en l'année 1155. C'est du Roman du *Brut*, embelli par son traducteur, que sont sortis ceux du *Roi Artus*, de l'*Enchanteur Merlin*, du *Saint-Graal*, de *Tristan de Leonnois*, de *Perceval le Gallois*, etc. C'est le premier livre dans lequel on trouve l'origine de la Table ronde, de ses fêtes, de ses tournois, de ses chevaliers. On le lisoit publiquement à la cour des Rois Anglo-Normands qui le jugeoient très-propre à inspirer l'enthousiasme dans l'ame de leurs guerriers; les dames en alloient faire la lecture dans les infirmeries pour calmer les douleurs des chevaliers blessés dans les tournois.

Environ cent ans après la publication du *Brut*, un poëte anonyme ajouta une suite à cet ouvrage; en taisant son nom, il prévient que sa traduction a été faite à Amesbury en Wiltshire où probablement il étoit né.

Mon savant et respectable ami M. Gervais de la Rue, professeur d'histoire à la Faculté de Caën (*Archæologia : or miscellaneous tracts published by the society of Antiquaries of London*, tom. XIII, pag. 241), est tenté de croire que cet anonyme étoit d'origine anglo-normande ou plutôt anglo-saxonne et qu'il descendoit d'une de ces familles qui furent privées de leurs biens lors de la conquête de l'Angleterre et après la fameuse bataille d'Hastings.

La manière énergique avec laquelle le poëte déclame contre le pillage commis par Guillaume et par ses Normands; l'indignation avec laquelle il décrit les ravages et les massacres ordonnés

les fois qu'il sortiroit de Paris, la paille qui au-

---

par ce prince pour augmenter ses forêts, la sévérité de ses loix forestières; l'adresse avec laquelle il jette des doutes sur la vertu de la femme du conquérant, le caractère dissimulé et l'ame atroce qu'il attribue à ce monarque, tous ces traits réunis ne peuvent partir que de la plume d'un anglo-saxon mécontent.

L'auteur déclare avoir fait sa traduction en vers françois d'après des histoires ou des chroniques latines qui existoient de son temps. M. de la Rue et moi n'avons pu nous assurer de l'exactitude du poëte dans la partie anglo-saxone, mais nous démontrerons qu'il en a mis fort peu dans l'histoire anglo-normande.

En effet, l'anonyme confond Mathilde de Flandre, femme de Guillaume le Conquérant, avec Mathilde d'Ecosse, épouse de Henri Ier. Il dit que le premier de ces Rois mourut à Caën, tandis qu'il est incontestable que ce fut à Rouen; enfin il assure que le second fut enterré à Caën lorsqu'il est certain que ce fut à Reading, etc.

Ces erreurs sur les princes anglo-normands prouvent que l'anonyme s'en est souvent rapporté à sa mémoire qui ne l'a pas toujours exactement servi; s'il est vrai qu'il ait pris pour guides les historiens dont il a fait mention, on doit avouer que ces derniers ont commis bien des erreurs. Malgré ces incorrections, le poëte rapporte une foule de faits qui ne se trouvent chez aucun autre écrivain.

On se rappelle que Robert Wace à l'exemple de Geoffroy de Monmouth qui lui avoit servi de guide, avoit terminé son roman de Brutus à la mort du roi Cadwallader, c'est-à-dire vers la fin du septième siècle.

Le continuateur commence sa narration à cette époque et la poursuit jusqu'à la vingt-quatrième année du règne de Henri III (1240.) Ce n'est pas qu'il s'étende longuement sur la vie de ce monarque dont il ne fait pour ainsi dire que rapporter le nom; mais il parle de la mort de la princesse Eléonore, fille du duc de Bretagne, et sœur du malheureux Arthur assassiné par son oncle le roi Jean. Cette princesse ayant été inhumée dans le prieuré de Saint-Jacques de Bristol, en 1241, c'est vers cette époque qu'on doit fixer la publication de ce supplément en vers françois.

roit servi pour sa Chambre, et même pour tout

Je dois faire observer trois choses à l'égard de cet ouvrage; d'abord que les sources dans lesquelles a puisé cet anonyme peuvent avoir été détruites ou s'être perdues; puis que les événements racontés avoient été conservés par la tradition, et enfin qu'une partie de ces mêmes événements étoit le fruit de son imagination; le fait que je vais rapporter suffira pour éclaircir la question.

Guillaume le Conquérant parvenu au plus haut degré de splendeur étoit continuellement tourmenté par l'idée de la possibilité d'un revers. Désirant connoître la future destinée de ses enfants, il fit en conséquence assembler tous les savants de ses états, principalement le clergé d'Angleterre et de Normandie, pour leur demander à ce sujet, une explication claire et précise.

On doit avouer que la question étoit difficile à résoudre, et qu'un conseil ne pouvoit pas juger une cause plus embarrassante.

La séance eut lieu; elle fut orageuse et souvent troublée par le tumulte qui régnoit dans l'assemblée. Les contestations et les disputes durèrent long-temps par suite de la diversité des opinions et du partage des avis. Les uns vouloient connoître le caractère des trois enfants, les autres vouloient juger d'après leur tempérament, d'autres enfin, d'après leurs penchants. Ce conflit d'opinions et de sentiments ne rendoit que plus impénétrable l'obscurité de l'avenir et la question plus difficile à résoudre. Il étoit cependant nécessaire de rendre une réponse décisive au monarque impatient; la séance étoit prolongée par des discussions, par des incidents, par cent avis divers qui empêchoient de se fixer à aucun. Enfin un des membres ayant demandé et obtenu la parole, s'offrit à lever les difficultés, si l'on vouloit rétablir la tranquillité. Vu l'urgence et l'embarras où l'on se trouvoit, l'offre fut aussitôt acceptée et le calme rétabli. Le sage envoie chercher les enfants, et il exige que chacun d'eux soit présenté alternativement l'un après l'autre.

Robert Courte-House parut le premier. — Bel enfant, lui dit le sage, si Dieu, qui est tout-puissant, avoit eu l'intention de vous créer oiseau, à quelle espèce auriez-vous désiré appartenir? — J'aurois voulu être faucon. — Pourquoi? — Parce que cet oiseau

son Palais, seroit donnée à l'Hôtel-Dieu de la

---

noble et courageux est toujours prêt à saisir sa proie ; par son courage et sa valeur il se fait aimer et rechercher des princes et des guerriers. Comme lui je désire être vaillant et courageux, respecté de tout le monde, et craint de mes ennemis.

Après cette réponse Robert se retira pour faire place à son frère Guillaume le Roux. La même question lui est adressée et après un moment de réflexion, il dit : J'aurois désiré être aigle ; c'est le plus fort et le plus puissant des oiseaux, en un mot, il en est le Roi ; s'il aime à s'assurer de sa proie, il aime aussi à la partager. Comme lui je voudrois être roi, saisir et accorder selon ma volonté.

Le jeune Henri succéda à Guillaume. Bel enfant, dit l'interlocuteur, si Dieu qui est tout-puissant avoit eu l'intention de vous créer oiseau, à quelle espèce auriez-vous désiré appartenir ?

Il me semble que j'aurois préféré être étourneau. Cet oiseau est bon et simple, il se réjouit de vivre au milieu de ses semblables. S'il parcourt la campagne, c'est moins pour son amusement que pour chercher sa nourriture et jamais pour nuire ; s'il est retenu et nourri en cage, il est heureux, il chante et amuse son protecteur. Semblable à l'étourneau je voudrois être bon, jouir du plaisir des champs avec mes semblables, vivre en paix avec eux, sans jamais leur faire tort ou injure, et me contenter du simple nécessaire. Après cette réponse le jeune Henri se retira.

Le Savant qui venoit d'interroger les trois enfants, rompit le silence de l'assemblée et dit : Nous connoissons maintenant les penchants des Princes et nous pouvons facilement répondre à leur père.

Le premier désire être un faucon, oiseau courageux et brave ; il veut être chéri, mais craint. Le faucon ne vole pas librement à ses plaisirs, il passe la majeure partie de ses jours dans l'esclavage.

C'est le sort que j'attribue à Robert ; il sera vaillant et jaloux de gloire ; il se fera renommer par sa valeur et par ses exploits. Mais après avoir parcouru divers pays étrangers, en cherchant à acquérir de la renommée, il sera pris de force comme le faucon, et comme lui terminera ses jours dans la captivité.

ville. En 1373, les habitants d'Aubervillers ayant

Le second veut être un aigle ; cet oiseau est naturellement fort et puissant ; par cette raison nous ne pouvons trouver de mérite dans sa valeur. Loin d'estimer la violence, nous la craignons. La foiblesse a recours à la raison et aux stratagêmes pour s'aider : Alors Guillaume sera roi comme l'aigle, et comme lui sera malicieux, craint, et détesté. En un mot sa fin sera prématurée.

Le troisième envie le sort de l'étourneau ; c'est un oiseau bon et doux qui préfère vivre avec ses semblables, sans nuire à aucun. Il attend sa fin avec résignation et avec tranquillité.

Tel est le caractère de Henri. Naturellement pacifique, il ne fera jamais la guerre sans une absolue nécessité. Riche et bienfaisant, il aimera une cour brillante et nombreuse. S'il essuie quelque mortification, le temps, la raison, et l'amitié l'adouciront ; sa fin sera paisible et à sa mort il emportera les regrets de tous ses sujets.

Tel est mon avis sur les trois enfants du Roi, continue le Sage, si vous ne le trouvez pas juste, donnez les vôtres. Je puis me tromper et je céderai à toute opinion qui paroîtra mieux fondée que la mienne.

Il est facile de penser que les membres du conseil, d'après l'embarras où ils s'étoient trouvés, se hâtèrent d'adopter cette décision qui levoit entièrement la difficulté imposée par le roi. Ils exhortèrent le sage dont l'avis avoit prévalu, à se mettre à leur tête pour déclarer à Guillaume l'opinion de l'assemblée. En conséquence la séance ayant été levée, on se rendit chez le monarque qui reçut, avec tous les honneurs, des hommes qui venoient de soulever le voile impénétrable qui cache l'avenir aux yeux des foibles mortels.

Le Sage ayant pris la parole annonça au roi que son fils aîné seroit un brave et bon chevalier, mais peu estimé, et qu'il mourroit en prison ; que le second monteroit sur le trône, mais qu'il seroit un roi méchant et qu'il seroit tué ; enfin que le troisième seroit un grand prince, qu'il régneroit avec gloire et finiroit ses jours en paix.

On ne peut affirmer si cette anecdote n'est qu'un jeu de l'imagi-

demandé à Charles V d'être déchargés du *droit de prise* (1), le Roi y consentit, à condition qu'ils fourniroient annuellement à son Hôtel quarante charretées de paille, à celui de la Reine vingt, et dix à celui du Dauphin. Vingt-sept ans après, les habitants de Chelles obtinrent la même grace de Charles VI pour trente charretées; en 1404, ceux de Houilles et des Carrières-Saint-Denys pour quatre par chaque village; en 1406, ceux de Surêne pour huit; et enfin ceux de Chevilly pour douze.

Paille dans les Eglises et les Colléges.

A la Messe de minuit, le jour de Noël, on jonchoit de paille l'Eglise. (2) Les Ecoliers dans

---

nation du poëte ou s'il l'a rapportée d'après le témoignage de quelque autre historien.

Dans le premier cas on doit avouer que c'est une invention heureuse; dans le second on peut dire que si l'original ne nous est pas parvenu, au moins ne connoît-on aucun historien qui nous ait transmis ces détails, et il faut laisser aux critiques le soin de décider laquelle de ces deux opinions est la plus vraisemblable.

La continuation du Roman du Brut se trouve parmi les manuscrits du *Museum Britannicum, Biblioth. Cottoniene, Vitellius*, A. X.

L'anecdote historique sur Guillaume et ses enfants est composée de 268 vers. Elle se trouve en partie détachée dans la *Biblioth. royale, Cléopâtre*, A. XII.

On ignore si cette anecdote n'a pas été composée séparément comme une fable qui pourroit avoir été insérée dans cette histoire comme un fait historique. (d. R.)

(1) On appelloit ainsi l'obligation à laquelle étoient assujétis certains vassaux, de fournir des chevaux et des voitures pour les voyages du Roi.

(2) Il en étoit de même à toutes les grandes fêtes de l'année;

les classes des Collèges, n'étoient assis que sur de la paille. Il y avoit même à Paris une rue particulière où se vendoit toute celle qu'ils consommoient pour cet usage. Elle portoit le nom *du Fouare*; nom qu'elle porte encore, et que lui avoit fait donner cette marchandise, qui en vieux langage s'appelloit ainsi. (1) Les Licenciés en philosophie étoient obligés d'en entretenir le Chancelier de l'Université; et chacun d'eux lui payoit pour cela vingt-cinq sous. (2)

Verdure dans le lieu du festin, dans les appartements et les Eglises.

Comme en hyver, on avoit cherché à se tenir chaudement avec de la paille, en été on cherchoit à se procurer de la fraîcheur avec de l'herbe et de la feuillée. On garnissoit aussi de rameaux verds les murs et les cheminés des appartements.

---

l'église étoit couverte de paille pendant l'hiver, ou de fleurs et de feuillages dans les grandes fêtes d'été. Cette coutume venoit de ce que l'usage des bancs et des chaises à demeure n'étant pas encore introduit, les seules personnes âgées ou infirmes faisoient apporter des siéges à l'église que l'on remportoit lorsque les offices étoient achevés. Le peuple étoit contraint de s'asseoir et de s'agenouiller sur la pierre; ce fut pour qu'il n'en ressentît point les incommodités que les temples furent jonchés. (d. R.)

(1) Voyez *Glossaire de la Langue Romane*, tom. I, p. 594, au mot *Feurre*. (d. R.)

(2) Dans la pièce intitulée les *Cris de Paris*, qui est du treizième siècle, on trouve *Jonchéure de jagliaus, herbe fresche : le jagliau* étoit une sorte d'iris, plante qui produit des fleurs violettes. La *joncheure* étoit l'herbe de cette fleur dont on jonchoit les rues dans les jours de grandes fêtes, comme aussi les appartements et les lieux publics. On vendoit également du jonc frais pour cet usage. (d. R.)

Le *Comte de Foix*, dit Froissart, *entra dans sa chambre qu'il trouva toute jonchée, et pleine de verdure fresche et nouvelle, et les parois d'environ toutes couvertes de rameaux tous verts pour y faire plus frais et odorant, car le temps et l'air du dehors estoit merveilleusement chaud.*

Brantôme raconte que Bonnivet étant couché, une certaine nuit, avec l'une des maîtresses de François Ier., tout-à-coup le Roi, qu'on n'attendoit pas, vint frapper à la porte et alarmer nos deux amants. Alors, *ce fut à s'adviser là où le galant se cacheroit pour plus grande sûreté. Par cas, c'estoit en esté, où l'on avoit mis des branches et feuilles en la cheminée, ainsi qu'est la coustume de France. Par quoy la dame lui conseilla aussitôt de se jeter dans la cheminée, et se cacher dans ces feuillages tout en chemise.*

Les cabaretiers eux-mêmes, pour l'agrément des personnes qui venoient boire chez eux, garnissoient ainsi les différentes salles de leur taverne; et souvent les Corps municipaux se sont occupés du maintien de cette coutume. Parmi les statuts divers de la ville de Bordeaux, il en est un, donné en 1550 aux Taverniers, par lequel il leur est enjoint expressément de fournir aux buveurs *herbe et jonchée* (1).

(1) A-tant ot un garçon huchier,
Çà est li bons vins de Soissons,
Sor la verde herbe et sor les jons

Enfin, de même qu'au jour de Noël, le sol de l'église étoit couvert de paille, on le jonchoit d'herbes odoriférantes le jour de l'Assomption. L'Abbé Lebeuf (1), dit qu'au treizième siècle, c'étoient les Prieurs de l'Archidiaconé, nommé Josas, qui, ce jour-là, étoient obligés tour-à-tour de fournir les herbes et des fleurs. Au quatorzième siècle on n'exigea plus d'eux cette redevance, et l'on se contenta d'herbe ordinaire, tirée des prés de Gentilly (2). Jean, Duc de Berri, oncle de Charles VI, étant tombé malade à Paris, il donna au Chapitre de Notre-Dame son Hôtel de Nesle; à condition que, tous les ans, le premier jour de Mai, les Chanoines feroient une procession avec un rameau verd à la main, et que l'église seroit jonchée d'herbe verte.

J'ai parlé ci-dessus (3) de tables d'or et d'argent, ciselées. J'ai parlé d'une autre, sur laquelle l'artiste avoit peint une vigne, et qui, pour la beauté du travail, avoit mérité d'être célébrée par par Fortunat. Le Poëte nous a laissé sur celle-ci une épigramme, dont le sens est, qu'*en voyant le raisin*, *les convives buvoient la liqueur.* Nappe.

Ces paroles, *en voyant le raisin*, sembleroient prouver qu'alors on ne se servoit point de nappe.

Fet bon boivre privéement.

Fabliau de *Cortois d'Arras*, vers cent quarante. (d. R.)

(1) *Histoire du Diocèse de Paris*, tom. I, p. 17. (d. R.)

(2) *Ibid.*

(3) Pag. 150 de ce volume.

Certainement on n'avoit des tables aussi riches que pour les exposer à l'admiration. Et en effet, n'eût-ce pas été un luxe insensé que ces peintures, ces sculptures, ces mosaïques du plus haut prix, si elles eussent dû être cachées sous un linge. Cependant, il est très-certain que les nappes étoient alors d'usage; il en est mention dans la vie de Saint-Eloy, lequel étoit contemporain de Fortunat. Apparemment elles n'étoient employées que pour les tables ordinaires, en bois : mais, quand un homme opulent, quand un Souverain, pouvoient en étaler une, précieuse par sa matière, ou par son travail, alors sans doute ils la servoient nue. Fortunat lui-même, dans une pièce adressée à la Reine Radegonde, décrivant un banquet voluptueux, dans lequel le lieu du festin avoit été jonché de fleurs, dit : *la table, qui ordinairement est couverte par une nappe, l'étoit par des roses. Les mets y reposoient sur des fleurs; au lieu d'un tissu de lin, on avoit préféré ce qui flatte l'odorat, et ce qui couvre de même.*

Les nappes au reste étoient peluchées et velues. C'est ainsi que les représente Nigellus, l'auteur d'un Poëme sur Louis-le-Débonnaire. (1)

Je crois aussi qu'on les mettoit en double sur la table; et cette conjecture, je la fonde sur un inventaire de certains effets appartenant au Monastère de Fontenelle, lequel fut inséré par l'Abbé

---

(1) *Candida prœponunt niveis mantilia villis.*

Anségise dans la Constitution qu'il fit pour ce couvent au commencement du neuvième siècle. On y voit mentionnées quatre nappes, dont chacune avoit dix aunes de long sur deux de large ; une autre, qui avoit dix aunes sur trois ; et treize enfin, qui étoient larges de trois aunes. Assurément on n'eût point fait du linge d'une telle largeur pour des tables de réfectoire, s'il n'eût dû être plié en deux. Peut-être au reste l'économie entroit-elle en tout ceci pour quelque chose ; et avoit-on envisagé qu'après l'avoir sali d'un côté, on pouvoit encore le retourner sur l'autre. Quoi qu'il en soit du motif, il est certain qu'au douzième et au treizième siècles, les nappes se nommoient *doubliers*. Elles ne portent point d'autre nom chez les Poëtes de ce temps. (1)

Bientôt néanmoins on changea quelque chose à cet usage. Au lieu d'une nappe pliée en double, on préféra d'en mettre, par-dessus la première, une seconde, qui fut plus courte, et qu'on enlevoit au dernier service. Henri III, Prince uniquement occupé, comme je l'ai déjà dit, de petitesses voluptueuses, voulut qu'à sa table cette nappe supérieure fût plissée avec art, comme les fraises qu'alors on portoit au cou, et qu'elle offrît des dessins agréables aux yeux. Selon Arthur Thomas, sieur d'Endry, Auteur de l'*Isle des Her-*

---

(1) Cette conjecture est assez vraisemblable. Voyez *Glossaire de la Langue Romane*, tom. I, p. 408. au mot *Doublier*. (d. R.)

maphrodites, elle *étoit pliée d'une certaine façon que cela ressembloit fort à quelque rivière ondoyante qu'un petit vent fait doucement soulever. Car, parmi plusieurs petits plis, on y voyoit force bouillons. Dessous cette nappe-cy, il y en avoit encore une toute unie, qui étoit plus courte que celle de dessus.*

Au reste, il existe plusieurs livres, composés postérieurement à ce Prince, et qui enseignent à plier artistement les serviettes et les nappes.

Serviettes. Aujourd'hui que nous nous servons à la fois des unes et des autres, nous devons croire que l'usage en est également ancien. Il n'en est pourtant pas ainsi. Je crois même les serviettes assez modernes. Au moins, je n'ai pas trouvé un seul passage, bien positif et bien clair, où il soit prouvé qu'anciennement elles étoient, comme les nôtres, employées pour la table. A la vérité, la Constitution de Saint-Anségise pour le Monastère de Fontenelle, fait mention de linge peluché pour essuyer les mains, (1) mais il ne s'agit là que d'essuie-mains. Je trouve de même souvent le nom de serviettes dans les Prosateurs et Poëtes François des siècles postérieurs; sur-tout lorsqu'ils décrivent le cérémonial pratiqué chez les Souvereins et les Grands : mais ces serviettes étoient, ou pour le service des Officiers domes-

---

(1) *Lintea ad manus tergendas villosa.*

tiques du Prince, ou pour laver et essuyer ses mains et celles de ses convives, avant et après le repas, ou enfin pour couvrir leur pain, leur couteau, etc., jusqu'au moment où ils s'asséyoient à table. A ce dernier usage sans doute devoient servir deux serviettes *brochées d'or*, dont il est question dans un compte de la Maison des Ducs de Bourgogne pour l'année 1421 : car on sent qu'elles ne pouvoient être employées à essuyer la bouche et les mains. Vraisemblablement on s'essuyoit l'une et l'autre avec la nappe ; comme font encore aujourd'hui les Anglois, qui n'usent point de serviettes.

Usage de trancher la nappe.

Ce qui me confirmeroit dans cette opinion est la coutume bisarre qui s'étoit établie aux temps moyens de la Chevalerie, lorsqu'on vouloit faire affront à quelqu'un, d'envoyer un Héraut, ou un Roi-d'armes, couper la nappe devant lui, et mettre son pain à l'envers. Ceci s'appelloit *trancher la nappe*, et se pratiquoit sur-tout vis-à-vis de ceux qui avoient commis quelque bassesse ou quelque lâcheté : *car ce n'est pas belle chose*, disent les Statuts des Hérauts, *que ung traistre soit honnouré comme un autre Chevalier ou Gentilhomme.* (1)

Quoiqu'un pareil usage présente à nos yeux quelque chose de ridicule, il faut avouer pourtant

(1) La Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. I, p. 321 et 384. (d. R.)

que le motif qui lui donna naissance est infiniment respectable, puisqu'il tendoit à conserver l'honneur. Aussi, Alain Chartier (1) lui donne-t'il pour auteur un de nos héros les plus fameux, Bertrand du Guesclin. *Cestuy Bertrand*, dit-il, *laissa de son temps une telle remonstrance, en mémoire de discipline et de chevalerie dont nous parlons, que quiconque homme noble se forfaisoit réprouchablement en son estat, on luy venoit, au manger, trencher la nappe devant soy.* Et en effet, on trouve dans notre histoire, peu de temps après la mort du Connétable, un exemple de cet usage, remarquable par sa hardiesse.

Charles VI avoit à sa table, le jour de l'Epiphanie, plusieurs convives illustres, entre lesquels étoit Guillaume de Hainaut, Comte d'Ostrevant. Tout-à-coup un Héraut vint trancher la nappe devant le Comte, en lui disant qu'un Prince qui ne portoit pas d'armes n'étoit pas digne de manger à la table du Roi. Guillaume surpris, répondit qu'il portoit le heaume, la lance, et l'écu, ainsi que les autres Chevaliers. « Non, Sire, cela « ne se peut, reprit le plus vieux des Hérauts. « Vous savez que votre grand oncle a été tué par « les Frisons, et que jusqu'à ce jour sa mort est « restée impunie. Certes, si vous possédiez des « armes, il y a long-temps qu'elle seroit vengée. »

---

(1) Œuvres, Paris, 1617, in-4°., p. 451. (d. R.)

Cette terrible leçon opéra son effet. Depuis ce moment, le Comte ne songea plus qu'à réparer sa honte ; et bientôt il en vint à bout.

Manufactures de Rheims pour le linge de table.

Rheims étoit renommé pour la fabrique du linge de table. Souvent même, tant les ouvrages sortis de cette manufacture avoient de réputation, c'étoit un des dons que la Ville offroit aux Souverains. Lorsque Charles VII, y fit son entrée, elle lui présenta des serviettes *à ramage*. Quand Charles-Quint y passa, en traversant la France pour se rendre en Flandres, le Corps municipal lui fit un présent du même genre, qui fut estimé mille florins.

Linge damassé et ouvré.

On prétend que l'art de damasser le linge de table est du dix-septième siècle, et qu'on le doit à la famille des Graindorge. Le père, dit-on, inventa de faire, sur la toile, des fleurs et des carreaux ; et en effet, les serviettes à carreaux portent encore le nom de Graindorge. Richard son fils en fit avec des personnages, des animaux, et autre figures pareilles : c'est ce que nous avons appellé linge damassé, à cause de la ressemblance qu'il a avec le *damas* blanc. Enfin Michel, fils de Richard, établit plusieurs manufactures de linge damassé ; ce qui, ajoute-t-on, en rendit l'usage commun dans le Royaume.

Cependant la richesse du présent que fit à Charles-Quint la ville de Rheims, comme on l'a vu ci-dessus, les *ramages* que portoient les serviettes dont elle fit hommage à Charles VII, ne

permettent pas de douter que ce ne fût là du linge damassé et ouvré, et que par conséquent l'invention dont il s'agit, au moins celle de damasser, ne soit bien antérieure aux Graindorge. Mais ce qui le prouve incontestablement, c'est le témoignage de l'Auteur de l'*Isle des Hermaphrodites.* En décrivant la table de Henri III, il dit ſormellement que la nappe étoit *d'un linge mignonement damassé.*

Quoi qu'il en soit, s'il fut un temps où nous eûmes des manufactures de ce linge, les fabriques de Flandre firent peu-à-peu tomber les nôtres. Nous voyons par une lettre de madame de Maintenon (année 1682,) que quand elle eut acheté la terre de ce nom, ayant voulu y établir une manufacture de linge de table, *ouvré comme celui de Tournay*, elle fut obligée de tirer des ouvriers de Flandres, et qu'elle *en débaucha vingt-cinq* (1).

Flambeaux et candélabres.

On n'a pas toujours employé des flambeaux et autres supports pareils, pour illuminer les salles de festins. L'usage, sous la première race, au

---

(1) En parcourant un manuscrit qui contenoit le procès-verbal de la dissolution du mariage de Louis XII, j'ai rencontré un fait fort extraordinaire; c'est l'histoire d'une torture donné au sieur de Vatan, *avec une serviette et de l'eau.* Il est énoncé d'une manière si obscure, qu'il m'a été impossible d'y rien comprendre; *mais la serviette qu'on retiroit de dessus son visage étoit*, dit le manuscrit, *plus rouge que son habit, lequel étoit de satin vermeil.* Je laisse à la sagacité de mes lecteurs de deviner cette énigme.

moins chez les grands, étoit d'éclairer les convives avec des torches que tenoient à la main des domestiques. C'est ce qu'indique un passage de Grégoire de Tours sur un Seigneur François, nommé Rauching, homme d'une cruauté atroce, qui pendant ses repas, tandis que son valet, selon la coutume (*ut assolet*), tenoit devant lui le flambeau, prenoit plaisir, dit l'Historien, à lui faire dégoûter sur les jambes nues, de la cire brûlante.

Usage de faire éclairer les salles de festin par des flambeaux de poing.

Par la suite, quoiqu'on eût inventé des chandeliers, les grands néanmoins conservèrent toujours l'ancien usage; parce que cet usage, en leur donnant lieu d'étaler une livrée nombreuse, satisfaisoit davantage leur amour pour le faste. Dans l'Etat de la Maison de Philippe-le-Hardi, Duc de Bourgogne, on voit six Valets-Servants, destinés à cet office. Froissart décrivant la magnificence du Comte de Foix, dit, *quand de sa chambre venoit pour souper en sa salle, devant lui avoit douze torches allumées que douze valets portoient : et icelles douze torches tenues estoyent devant sa table, qui donnoient grande clarté en la salle.*

Aux obsèques du Comte, le même cérémonial fut observé. *Ardoyent continuellement et sans cesse, de nuict et de jour, tout à l'entour du corps, vingt et quatre gros cierges; lesquels cierges estoyent tenus de quarante et huit varlets, dont il y en avoit vingt et quatre qui veilloyent tout au*

long de la nuit, et les autres vingt et quatre tout au long du jour.

On se servoit de domestiques, pour éclairer, jusques dans les fêtes et les divertissements de la Cour. Il y en avoit à ce bal masqué auquel Charles VI vint avec quelques Seigneurs, habillés comme lui en sauvages, et attachés l'un à l'autre par une chaîne. Ce fut un de ces porte-flambeaux qui, par mégarde, mit le feu aux habits des Seigneurs, les brûla vifs, et auroit consumé le Roi lui-même, sans la présence d'esprit d'une femme qui sauva le Monarque en l'enveloppant dans ses habits. Aux fêtes fameuses que Louis XIV donna, en 1664, à Versailles, le lieu d'assemblée étoit éclairé par un nombre infini de lustres et de girandoles; et en outre par deux cents Valets-de-pied qui tenoient en main des torches.

Hildebert du Mans, Auteur latin du douzième siècle, rapporte dans ses *lettres*, qu'il avoit reçu en présent, de Mathilde, Reine d'Angleterre, deux chandeliers d'or, ciselés, dont l'ouvrage étoit remarquable (1).

Les Poëtes du siècle suivant font souvent mention de candélabres; mais, par ce mot, ils entendent une torchère servant de support à un très-gros flambeau. Au reste, c'est l'acception qu'il a eue jusqu'au dix-septième siècle, où on lui a fait signifier un chandelier à plusieurs branches.

---

(1) *Opus præclarum cœlaturâ.*

De tous les candélabres dont mes travaux m'ont offert la description, les plus remarquables par leur grandeur, par leur forme, et leur richesse, sont les deux que la Ville de Paris présenta en 1539 à Charles-Quint, lorsqu'il traversa la France pour aller châtier les Gantois révoltés. Par allusion à la devise *plus ultrà* qu'avoit prise ce Prince, devise ambitieuse qui sembloit annoncer en lui le désir de porter ses conquêtes au-delà des deux bornes fameuses qu'Hercule avoit posées pour termes des siennes, chaque candélabre représentoit un Hercule emportant les colonnes, avec l'inscription *plus ultrà.* C'étoient ces colonnes au reste qui étoient destinées à porter les flambeaux. L'Hercule étoit d'argent; il avoit sept pieds de haut, et pesoit quatre cents marcs.

Antérieurement à ce présent, la Ville (1) en avoit fait un autre pareil à la Reine Eléonore d'Autriche, sœur aînée du même Empereur, et femme, en secondes nôces, de François I[er]. Ces deux torchères ou candélabres représentoient une pyramide, laquelle portoit six pieds de haut sur deux de large à sa base. *Et après luy feirent présent de deux grans chandeliers d'argent, chascun hault de six piedz en pyramide, larges en bas de deux piedz en diamectre, estimez à la somme de dix mille livres, et estoient, lesdicts chandeliers d'ouvraige à l'anticque, avec cors d'a-*

---

(1) Le 19 mars, 1530. (d. R.)

bondance servans de drageoirs, *plains de triumphes et personages dansans*, *taillez à demye taille* (en demi bosse), *et les autres à taille ronde*, *avec dictons à la louange de la Royne et dévotion des Parisiens envers elle* (1).

Au reste, je crois n'avoir pas besoin de prévenir qu'ordinairement, chez les Grands-Seigneurs et chez les Souverains, de pareils ornements étoient plus destinés à parer les pièces de représentation que les lieux de festin. Au dix-septième siècle, la salle du trône à Versailles (2) avoit deux torchères, hautes de huit pieds; et quatre guéridons, hauts de six, le tout d'argent, et garni de girandoles.

Tous les candélabres d'ailleurs n'étoient pas d'argent. Louis XIV, dans le commencement de ses amours avec la Vallière, en envoya un à cette Demoiselle, lequel étoit de cristal façonné. Il coûtoit deux mille louis, et faisoit partie d'un meuble de la même matière.

---

(1) Bochetel, *Entrée de la Royne en sa ville et cité de Paris*, in-8°., de quarante-quatre pages, Paris, Geofroy Tory, 1531. Ces candélabres dont la gravure se trouve dans la relation de Bochetel sont remarquables par la beauté des formes et la pureté du dessin. Ils portent trois inscriptions. La première en haut : *Unica revivisco.* La deuxième au milieu : *Eramus olim tenebræ, nunc autem lux in Domino.* La troisième en bas : *Ex omnibus floribus orbis eligisti tibi lilium unum.* (d. R.)

(2) On l'avoit nommé ainsi à cause du trône d'argent que Colbert y avoit fait placer pour Louis XIV. (d. R.)

De tout temps on a brûlé de la cire en France. Les chandelles faites avec cette substance portèrent d'abord en latin le nom de *cerei*; puis ensuite, en françois, celui de *cierges* qui en dérivoit. Le premier monument où je me rappelle avoir vu la dénomination de bougies, est une ordonnance de Philippe-le-Bel, an. 1313, par laquelle il défend de mêler du suif avec la cire. Bougie.

On prétend que l'art de filer la bougie est tout nouveau, et qu'il nous fut apporté de Venise vers le milieu du dix-septième siècle. Le fait n'est pas vrai. En 1357, après la bataille de Poitiers et la prise du Roi Jean, le Prévôt-des-Marchands fit vœu, au nom de la Ville de Paris, de présenter, tous les ans à la Vierge, dans l'Eglise cathédrale, un cierge *dont la longueur égaleroit la circonférence des murs de la Ville* (1). On conviendra, je pense, que ce ne pouvoit être là qu'une bougie filée. D'ailleurs, par les réglements que Charles VI fit en 1381 pour la réception d'un maître Boucher, il est ordonné que le nouveau maître payera, entre autres choses, au chef de sa Communauté une *bougie roulée*. Bougie filée.

(1) L'offrande eut réellement lieu tous les ans jusqu'aux troubles de la Ligue, où elle fut quelquefois interrompue. Mais enfin, au commencement du dix-septième siècle, la ville substitua au cierge une lampe d'argent qui devoit brûler sans interruption, jour et nuit, et qui a subsisté jusqu'à l'époque des événements de 1789. Voyez *Description Historique des curiosités de l'église de Paris*, pag. 126. (*)

Bougies colorées.

De Serres (1) rapporte que, de son temps (an. 1600), on faisoit des bougies de toutes les couleurs, jaunes, vertes, rouges, jaspées, etc. Cependant il ajoute que l'usage de ce luminaire ne convenoit *qu'aux Princes et Grands-Seigneurs*; et que les autres états devoient se contenter de chandelles de suif.

Chandelle.

Les Chandeliers sont une des Communautés du Royaume les plus anciennes. Dès l'an 1061, ceux de Paris avoient des Statuts. Au reste, il existe une ordonnance du treizième siècle en leur faveur, laquelle prouve qu'on savoit faire alors, comme aujourd'hui, de la chandelle plongée, et de la chandelle moulée. Mais, outre que cette marchandise se vendoit dans les boutiques, on la colportoit aussi dans les rues; et d'ailleurs, on formoit la mêche de moitié coton et moitié fil, au lieu qu'aujourd'hui nous y employons uniquement du coton (2).

Il y avoit aussi des chandelles de différentes qualités, selon la qualité des suifs dont elles étoient composées. C'est ce que m'indique un

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 661, col. 2. (d. R.)

(2) Cela peut avoir été, mais dans le *dit des Cris de Paris*, on trouve ces deux vers qui semblent impliquer contradiction, car le poëte dit :

Chandoile de coton, chandoile,
Qui plus art cler que nule estoile.

C'est-à-dire, chandelle de coton qui éclaire plus qu'une étoile. (d. R.)

Arrêt du Parlement (22 sept. 1565) qui fixe à trois sous tournois la livre de chandelle faite avec du suif de bœuf ; à 3 s. 6 d. celle qui sera de suif de mouton ; enfin à 3 s. 4 d. celle dans laquelle il entrera un tiers de suif de bœuf, et les deux autres tiers de mouton.

Par l'ancienne étiquette de la Cour de France, les Reines veuves étoient condamnées à passer les six premières semaines de leur veuvage, *sans voir fors* (autre chose que) *de la chandelle*. Parmi les Officiers de la Maison du Roi Philippe-le-Bel, dont je donnerai l'état ci-dessous, il y a avoit *trois Valets pour la chandelle*.

Dans les Provinces où l'on faisoit de l'huile avec des noix, on faisoit aussi, dit Liébaut, des chandelles avec le marc.

Les *Mémoires de l'Académie de Sciences* pour les années 1755, 1760, 1763, font mention de lampes, d'une invention nouvelle, que différents particuliers lui avoient présentées pour avoir son approbation. Le pied est celui d'un chandelier ordinaire ; mais il est creux pour contenir l'huile. Au-dessus s'élève un cylindre de fer-blanc en forme de bougie, creux de même, et portant une petite pompe qui fait monter l'huile jusqu'à la mêche. Ces chandeliers ont eu de la vogue, et ont été adoptés par les gens de cabinet. On les a trouvés ingénieux, d'une forme agréable, et favorables pour la vue par le chapiteau qui les accompagne, et qui, sans offenser les yeux, porte

Chandeliers à l'huile.

toute la lumière sur un seul point. Mais, comme on a trouvé aussi qu'ils étoient mal-propres, difficiles à nettoyer lorsque l'huile a déposé, sujets à des réparations fréquentes par le dérangement des soupapes, ils ont perdu de leur réputation (1).

Cuillères.

Au nombre des œuvres de charité que faisoit la sainte Reine Radegonde, Fortunat met celle de donner à manger, *avec une cuillère*, aux aveugles et aux pauvres que leurs infirmités mettoient hors d'état de se servir eux-mêmes. Dans le testament de Saint Remy, Archevêque de Rheims, il est parlé de cuillères, *tant grandes que petites.*

Couteaux et fourchettes.

Les Celtes, dit Possidonius, *mangent fort mal-proprement, saisissant avec les mains, comme les lions, les membres entiers des viandes, et les déchirant à belles dents. S'il se trouve un morceau qui résiste davantage, ils le coupent avec un petit couteau à gaine, qu'ils portent toujours au côté.* Il n'est pas là question de fourchettes, comme on voit; et il n'en est pas plus mention dans des Écrivains très-postérieurs à Possidonius. Le Roman de Parthenopex-de-Blois, (2)

---

(1) Ces essais informes ont pourtant amené l'invention des quinquets. Leur perfection semble être portée maintenant au plus haut degré. (d. R.)

(2) Ms. Bibliothèque Impériale, n°. 1830, fonds de l'Abbaye Saint-Germain. *Notices des Manuscrits*, tom. IX, deuxième partie, p. I. (d. R.)

ouvrage composé sur la fin du douzième siècle, ou au commencement du treizième, dit :

nappes
Tables mises et doubliers,
Couteaux, saillières, et cuillers,
hanap
Coupes, henas, et escuelles
D'or et d'argent ;

mais il ne parle point de fourchettes. On verra plus bas, dans une description du cérémonial observé à la table de Philippe-le-Hardi, Duc de Bourgogne et fils du Roi Jean, que quand l'Ecuyer-tranchant servoit au Duc quelques morceaux découpés, il les lui présentoit avec un couteau. Enfin cependant il est mention de fourchettes dans un inventaire que Charles V fit faire de son argenterie en 1379. Apparemment que jusqu'à l'époque où l'on commença de les employer, on se servoit du couteau pour porter à la bouche les morceaux coupés ; ainsi que font encore les Anglois, qui ont pour cela des couteaux dont la lame est arrondie et très-large par le bout.

Sous les premiers Rois de la troisième Race, les couteaux de Beauvais étoient fort renommés. La *Chronique de Normandie* raconte même l'histoire d'un Coutelier de cette Ville, qui en ayant fait un très-beau, et étant venu tout exprès à Rouen pour l'offrir au Duc Robert, fils de Ri-

chard II, reçut du Prince, pour sa récompense, un présent considérable.

La pièce des *Proverbes* nomme, comme les plus célèbres de son temps (treizième siècle), les couteaux de Périgueux.

Sous le Règne de Henri IV, les couteaux de table élégants étoient ornés, au manche, de quelque figure bisarre, et sur-tout d'une tête de magot chinois; ce qui les avoit fait nommer couteaux de la Chine. Régnier (1) nous peint un homme fort ridicule,

. . . . . Dont la maussade mine
Ressemble un de ces dieux des couteaux de la Chine.

Vases pour boire.

Possidonius, décrivant la manière dont le vin étoit servi aux festins des Gaulois, dit qu'un domestique apportoit dans l'assemblée une sorte de marmite en terre ou en argent, remplie de cette liqueur; et il ajoute que chacun y puisoit à son tour. Vraisemblablement les vases particuliers qui servoient à puiser et à boire, étoient, quoiqu'il n'en dise rien, de la même matière. Ce fait au moins est plus probable que celui qu'avance Strabon, quand il assure que les Gaulois, ainsi que les Espagnols, buvoient dans des formes de cire.

Cornes.

Il y avoit des vases qui n'appartenoient qu'aux braves de la Nation, et qui leur étoient spéciale-

(1) Satyre X, vers cent quarante-trois. (d. R.)

ment propres ; tels étoient les cornes d'urus ou de taureaux sauvages. Mes Lecteurs se rappelleront ici ce que j'ai dit précédemment sur la chasse de ces animaux redoutables. Le Gaulois qui avoit été assez heureux pour en tuer un, en prenoit les cornes, qu'il gardoit, dit César, comme le monument de sa valeur et de son intrépidité. Il les ornoit d'anneaux d'or et d'argent, les étaloit chez lui en parade, et y faisoit boire ses convives à la ronde, lorsqu'il donnoit un festin. (1)

Homère, et tous les Poëtes anciens, nous représentent les Héros des temps antiques buvant dans des cornes. Selon Pline, c'étoit l'usage de tous les peuples septentrionaux ; il eût pu dire celui de presque toutes les nations barbares : car il ne faut que de l'instinct pour se servir de la corne creuse d'un animal mort ; et il fallut des réflexions et des connoissances bien multipliées pour avoir su travailler la terre et les métaux au point de s'en faire des vases. Mais ce qui est remarquable, c'est que, chez les Barbares qui ont usé de cornes, cette coutume tenoit à l'ignorance et à la misère ; et que chez nos Pères au contraire elle a été le signe représentatif du courage.

L'habitude néanmoins la conserva en France bien des siècles après que les urus y furent détruits, et par conséquent long-temps après qu'on

---

(1) Mezeray, *Histoire de France avant Clovis*, p. 32, édition d'Amsterdam, 1696. (d. R.)

eut attaché à la possession de leurs cornes quelque honneur. Guillaume de Poitiers, décrivant une Cour-plénière que Guillaume-le-Conquérant tint à Fécamp aux fêtes de Pâques, nous peint ce Prince ayant sur sa table des vases d'or et d'argent, et *buvant dans des cornes qui, à leurs deux extrémités, étoient ornées des mêmes métaux.* La célèbre tapisserie que fit faire l'épouse du Duc pour transmettre à la postérité ses conquêtes, représente de même beaucoup de gens qui se servent de cornes pour boire. (1) Enfin, il en est mention jusques dans les Poëtes du douzième et du treizième siècle.

Quelquefois même les églises en employèrent, mais d'une espèce plus petite, pour contenir le vin qui servoit à dire la Messe. Le Moine Helgaud parle de deux burettes de cette matière, dont le Roi Robert fit présent à l'église.

---

(1) Le Grand a suivi l'opinion généralement établie à l'égard de ce curieux monument sur lequel on peut consulter Lancelot, *Académie des Inscriptions*, in-4°., tom. VI, page 739, et tom. VIII, p. 602. Montfaucon, *Monuments de la Monarchie Françoise*, tom. I. Il résulte d'un Mémoire qui se trouve dans le XVIIe. volume de l'Archæologia, *or miscellaneous tracts relating to antiquity*, etc., par mon savant ami M. de la Rue, que cette tapisserie ne fut point l'ouvrage de Mathilde, femme de Guillaume-le-Conquérant, mais qu'elle fut brodée par Mathilde, fille de Henri Ier., d'abord épouse de l'Empereur Henri V, puis de Geoffroy Plantagenet, Comte d'Anjou, dont elle eut Henri II, Roi d'Angleterre. Voyez *de l'Etat de la Poésie Françoise dans les douzième et treizième siècles*, p. 84. (d. R.)

J'ai hésité pendant quelque temps si je rapporterois ici une coutume atroce qui a eu lieu chez les Gaulois ; celle de se servir, dans leurs repas, de coupes faites de crânes humains. Que ne m'étoit-il permis de révoquer en doute un fait aussi horrible ? Mais il leur est reproché d'une manière si positive par des Auteurs anciens, qu'on est forcé d'y ajouter foi, quoiqu'il en coûte. (1) Heureusement on peut prouver, par ces mêmes Auteurs, qu'il étoit particulier à quelques individus, et qu'il n'appartenoit point à toute la Nation. D'un autre côté, qui le croiroit ! il étoit fondé sur des idées de gloire, si estimables dans leur principe, qu'en plaignant ceux qui en ont abusé, on a de la peine à ne pas les excuser de les avoir suivies. Crânes humains.

L'opinion avoit établi parmi les Gaulois que, pour pouvoir prétendre à quelque honneur dans une bataille, il falloit y avoir tué de sa propre main au moins un ennemi. D'après ce préjugé, quand le Soldat avoit terrassé ou vaincu son adversaire, il lui coupoit la tête pour attester sa victoire ; et venoit, après l'action, apporter aux pieds de son Général ce monument de sa valeur. Ces trophées sanglants se déposoient avec pompe dans un lieu consacré, on les suspendoit aux arbres du champ de bataille ; on les attachoit aux murailles

---

(1) Guillaume Marcel, *Histoire de l'Origine et des progrès de la Monarchie Françoise*, tom. I, p. 80. (d. R.)

ou aux portes des villes. Mais, si dans l'armée un brave avoit eu le bonheur de tuer un des Généraux ennemis, ou même s'il avoit tué un simple combattant dans un défi particulier, alors il n'étoit pas tenu d'en présenter la tête. On la lui laissoit ; et, d'après ce qu'on vient de lire, il est aisé d'imaginer quelle haute estime un peuple, brave jusqu'à la démence, mais encore barbare, devoit attacher à un pareil monument. Les Guerriers qui en possédoient de pareils, quelquefois les consacroient dans un temple ; et c'est ainsi, au rapport de Tite-Live, que le crâne du Consul Posthumius, après avoir été enchassé dans de l'or, fut employé chez les Boyens pour les sacrifices. D'autres, dit Strabon, embaumoient ces têtes. Si les familles auxquelles elles appartenoient, vouloient les racheter, ils en exigeoient le poids en or ; et Diodore de Sicile assure même que plusieurs se faisoient une gloire de les refuser à ce prix. Tel autre enfin s'en formoit une coupe qu'il ornoit d'or et d'argent, et dans laquelle, toutes les fois qu'il donnoit un festin, il présentoit tour-à-tour à boire à ses principaux convives. J'ai dit ses principaux convives ; car tous n'avoient pas droit à cet honneur : pour y prétendre, il falloit avoir tué un ennemi dans un jour de bataille.

Oserai-je ajouter que quelquefois, mais par un autre motif, les Gaulois faisoient servir aux mêmes fonctions les crânes de leurs parens morts. A cette idée l'on frémit, et les cheveux se dres-

sent sur la tête : et cependant cet usage, qui nous paroît si abominable, n'étoit, pour nos pères, qu'une cérémonie religieuse, dictée par le respect et l'amour filial. En présentant à leurs amis, dans un repas, ces restes sacrés des personnes qui leur avoient été les plus chères, ils en rappelloient le souvenir à ceux-ci, et témoignoient eux-mêmes l'attachement qu'ils avoient pour elles. Nous autres, nous livrons à la pourriture et aux vers les cadavres de nos parents morts ; et c'est ainsi que nous satisfaisons aux derniers devoirs de la Nature. Les Romains brûloient les corps des leurs ; les Egyptiens les embaumoient ; les Gaulois buvoient dans leurs crânes ; et ces trois nations croyoient s'acquitter des mêmes devoirs que nous. Pour épargner à son père les longues douleurs d'une infirmité sans remède, le Sauvage Américain lui donne la mort ; la Sauvagesse des bords de l'Orénoque étouffe sa fille naissante, pour la soustraire au sort misérable que la condition de son sexe lui destine. Eh bien ! le croira-t-on que ce Sauvage parricide est un fils tendre ; que cette mère dénaturée aime passionnement sa fille ! Combien d'usages, dans l'histoire des nations, nous paroissent atroces, parce que nous les jugeons d'après les nôtres ; et que nous qualifierions autrement peut-être, si nous voulions approfondir le motif qui les établit et celui qui les maintient.

On estimoit au treizième siècle les coupes d'ar- Coupes.

gent de Tours, et les hanaps de Pontarlier. La pièce des *Proverbes* les compte au nombre des choses de ce temps, dont on faisoit le plus de cas.

Hanaps.

Le hanap différoit de la coupe, en ce qu'il étoit monté sur un pied assez élevé. C'étoit une espèce de calice. Il y en avoit de toutes sortes de matières, terre, fayence, or, et argent. Mais les plus prisés de tous étoient ceux de cristal; surtout quand on y avoit joint des sculptures rares, des pierres précieuses, et autres ornements pareils. Bernier (1) fait la description d'un hanap de cette espèce, que possédoit l'Abbaye de la Madeleine à Châteaudun, et que la tradition assuroit avoir été un des présents envoyés par le Soudan de Perse Aaroun, à Charlemagne. Il étoit d'une grandeur considérable, et monté sur un pied d'argent, lequel étoit enrichi de filets d'or et d'émaux. Parmi le nombre de dons que Charles-le-Chauve fit à l'Abbaye de Saint-Denys (2), et dont l'énumération se trouve dans les *Chroniques* de ce Monastère, il y avoit un hanap qu'on prétendoit avoir appartenu à Salomon; qui étoit *d'or pur, et d'esmeraudes fines, et fins granez* (*gre-*

---

(1) *Histoire de Blois*, additions, p. 633. (d. R.)

(2) Charles-le-Chauve est reconnu pour avoir été l'un des plus grands bienfaiteurs de l'église de Saint-Denys. Voyez le *Trésor sacré* ou *inventaire des Saintes Reliques*, etc., par Dom Germain Millet, Paris, 1640, in-12, p. 129 et 173. (R. d.)

nats), *si merveilleusement ovré que en toz les Royaumes du monde ne fu ainques ovre si soutille* (ne fut jamais ouvrage si parfait).

Vases pour l'eau et pour le vin.

Pour servir sur table l'eau et le vin, comme on n'avoit, ainsi que je l'ai dit ailleurs, ni carafons, ni bouteilles, on avoit imaginé différents vases qui, selon leur forme ou capacité, s'appelloient *pots*, *aiguieres*, *hydres*, *barrils*, *estamoies*, *justes*, *pintes*, *quartes*, etc. Quand l'Auteur du *Songe du vieux Pélerin*, veut peindre la modestie de Philippe-de-Valois au festin qu'il donna aux Rois de Majorque, d'Ecosse, de Bohême, et de Navarre, il dit : *avoit sur sa table tant seulement deux quartes dorées, pleines de vin; une esguiere, et sa coupe à quoi* (avec laquelle) *il buvoit; sur le dressouer* (le buffet) *Royal, n'avoit aultre vaisselle d'or et d'argent, flascon, ou ydre, fors que tant seulement un oultre de cuir, ouquel oultre estoit le vin du Roy, et des Princes et Roys qui seoyent à la table. Chascun avoit sa propre coupe en laquelle il buvoit, et son esguiere tant seulement.*

Le mauvais goût du temps faisoit quelquefois donner à ces vases, des formes d'hommes, d'animaux, et autres plus bisarres encore. Le Roi Robert, dit le Moine Helgaud, en possédoit un de cette espèce, lequel représentoit un cerf, et qui lui avoit été donné par Richard, Duc de Normandie. Le dévot Monarque, après s'en être servi pendant quelque temps dans ses banquets

aux fêtes solennelles, en fit enfin présent à l'église.

Nef, ou cadenas.

Un de ces vases bisarres par leur forme, étoit celui qu'on appelloit, et qu'on appelle encore, la nef. L'usage en est ancien; puisque, selon Radulphe Glaber (1), ce fut un des présents que le même Robert offrit à l'Empereur Henri, lors de la conférence qu'ils eurent près de la Meuse.

La nef représentoit un navire; et c'est ce qui lui en avoit fait donner le nom. Elle étoit destinée à contenir la salière, la serviette, etc. du Prince; car ce meuble ne convenoit qu'aux Souverains et aux très-grands Seigneurs. Pour lui donner une assiette fixe, on la faisoit supporter par des syrènes, par des lions; ou simplement on lui donnoit des pieds. Ordinairement on y joignoit quelque ornement particulier. On verra plus bas, dans l'inventaire de Charles V, une nef qui, à chacun de ses bouts, portoit un serpent; et une autre qui avoit un château avec des tours.

L'Auteur de l'*Isle des Hermaphrodites* prétend que sous Henri III on donna à la nef le nom de cadenas qu'elle porte encore.

Dressoir.

Anciennement chez les personnes à qui leur rang et leur qualité permettoient une vaisselle en or ou en argent, on en étaloit les différentes pièces principales sur un buffet ou crédence, qui,

(1) Dans le *Recueil des Historiens*, publié par du Chesne, tom. IV. (d. R.)

de ces pièces ainsi *dressées*, avoit pris le nom de *dressoir.* D'après la vie retirée que menoient alors les Rois, Princes et Seigneurs puissants, renfermés toute l'année dans leurs châteaux ou palais, et n'ouvrant leur Cour qu'à certaines fêtes ou dans de grandes solemnités, ce dressoir étoit presque le seul moyen qu'ils avoient d'étaler leur richesse et leur magnificence. Au reste, l'origine d'une pareille ostentation remonte, selon moi, jusqu'au premier âge de la Monarchie.

Parmi les effets qui, après la mort du Patrice Mummol, furent saisis chez lui, on trouva, outre une quantité considérable de vaisselle en argent et en or, quinze grands bassins d'argent, dont un, entr'autres, pesoit cent soixante et dix livres. Il est évident qu'un plat aussi grand et aussi lourd n'étoit qu'un meuble d'ostentation, et ne pouvoit être d'aucun service pour la table. J'en dis autant de ce plat d'or massif, du poids de cinquante livres, que Chilpéric, roi de Soissons, fit faire et enrichir de pierreries, pour *honorer*, disoit-il, *la Nation françoise ;* et de ce plat d'argent, pesant soixante et douze livres, que possédoit Saint-Arnould, Evêque de Metz, et qu'il vendit, selon l'auteur de sa vie, pour subvenir aux besoins des pauvres.

Ce qui confirme ma conjecture, c'est que ces pièces énormes étoient plus remarquables encore par la main-d'œuvre que par leur matière. Quand Sisenande, Roi d'Espagne, voulut engager Da-

gobert à le soutenir dans sa révolte, il lui promit un plat d'or qui pesoit cinq cents livres, et qui étoit *précieux sur-tout par la beauté de son travail.* Quand Lothaire, sur le point d'être attaqué dans Aix-la-Chapelle par ses frères, pilla le trésor de l'Empereur son père, il brisa, disent les *Annales de Saint-Bertin*, et distribua à ses troupes, un immense plat d'argent, lequel représentoit, en bosse, l'univers avec le cours des astres et des planètes. Certainement l'on conviendra que ce travail en bosse n'étoit pas fait pour supporter une charge de viandes qui l'eussent écrasé. Sans doute, il ne servoit que de spectacle, ainsi que les autres bassins dont je viens de parler. On le plaçoit apparemment sur une table particulière, dans le lieu le plus apparent de la salle du festin. Par la suite, au lieu d'une seule pièce, on aura voulu en avoir plusieurs de formes différentes; et de-là sera venue l'origine de ces dressoirs à gradins, bien plus avantageux pour étaler une vaisselle de représentation (1).

Ordinairement ce n'étoit qu'une table, qu'on couvroit de quelque étoffe précieuse : *les dressoirs richement chargés de tapisseries tendues et de draps d'or*, dit Mathieu de Coucy. Mais ces tables étoient taillées en gradins, et je viens d'en dire la raison. Monstrelet décrivant la magnificence du

---

(1) On peut voir la représentation de plusieurs dressoirs dans le *Choix des Costumes civils et militaires des François*, par M. N.X. Willemin. (d. R.)

Duc de Bourgogne pendant son séjour à Paris, rapporte qu'*en la salle de son hostel où il mangeoit, estoit un dressoir quarré, à degrez; lequel dressoir estoit couvert et chargé de vaisselle d'or et d'argent, moult riche.*

Chez les Souverains qui affectoient beaucoup de magnificence, les buffets étoient de métal; et il y en avoit trois, un pour l'argenterie, un autre pour la vaisselle dorée, et un troisième pour la vaisselle d'or. C'est ce qui arriva au repas que Charles V, donna dans la grande salle du Palais à l'Empereur Charles IV, son oncle (1); chacun des trois buffets avoit ses assiettes, ses plats, et ses vases particuliers; et chacun étoit du même métal que la vaisselle qu'il portoit.

D'après ce fait, Villaret a avancé (2) que Charles fut le premier de nos Rois qui eut un buffet. *Philippe-de-Valois*, dit-il, *donnant à dîner aux Rois d'Ecosse, de Bohême, de Navarre, et de Majorque, n'avoit sur sa table que* DEUX QUARTES DORÉES, PLEINES DE VIN; chaque Monarque sa coupe et son aiguière; ET, SUR LE DRESSOIR, ou buffet, UN OULTRE de cuir OUQUEL ESTOIT LE VIN DU ROY.

La citation faite par Villaret, a déjà été rapportée (3). Mais s'il l'avoit lue en entier, s'il avoit consulté l'original même d'où elle est tirée, il y

(1) *Histoire de France*, tom. X, p. 379. (d. R.)
(2) *Ibid*, tom. XI, p. 143. (d. R.)
(3) Pag. 187 de ce volume. (d. R.)

eût vu qu'elle prouvoit précisément le contraire de ce qu'il avance ; et qu'au temps de Philippe, les dressoirs, chargés de vaisselle, étoient d'usage, puisque l'auteur de la citation remarque comme une chose particulière, que celui du Roy ne portoit qu'un outre de cuir, *et n'avoit autre vaisselle d'or ne d'argent, flacon ou ydre.*

Ces dressoirs étoit tellement un meuble propre aux Souverains, que quand l'Empereur Charles IV, à son voyage en France, passa à Orléans, la ville lui en offrit un doré, estimé huit mille livres. Le don que la ville de Paris présenta en 1571 à la Reine Elisabeth, femme de Charles IX, fut de même un buffet de vermeil.

Les femmes de grande qualité, lorsqu'elles étoient en couche, et qu'elles commençoient à recevoir des visites, plaçoient dans leur chambre un dressoir. Mais ce dressoir n'étoit pas le même pour toutes. Un ouvrage, composé sur la fin du quinzième siècle, et intitulé : *les honneurs de la Cour*, nous apprend qu'il y avoit sur cela une étiquette. *Pour les Comtesses et autres grandes dames*, le dressoir portoit un dais de velours avec son dossier ; mais il ne pouvoit avoir que trois gradins. Sur les gradins, on devoit placer de grandes coupes, des pots, des flacons d'argent ; et sur la console deux drageoirs, deux chandeliers d'argent, ou d'autres pièces pareilles à celles des gradins. Les fils puînés de Chevaliers-Bannerets pouvoient donner à leurs femmes en couche un

dressoir à deux degrés. Enfin pour les femmes *de bon lieu*, mais non titrées, il devoit être sans gradin.

A côté du buffet, on plaçoit une petite table, couverte d'une nappe blanche, et destinée à mettre l'hippocras et le vin qu'on offroit aux personnes qui venoient visiter l'accouchée. La table avoit ses tasses particulières; car il n'étoit pas permis de se servir, pour boire, de celles du buffet. Nul autre qu'une femme ne pouvoit offrir du vin ou des dragées. Si la personne qui venoit en visite étoit une Princesse, ce n'étoit pas à elle directement qu'on présentoit le drageoir, mais à la dame qui la suivoit, afin que celle-ci le lui présentât.

L'Auteur a soin de remarquer qu'aux couches d'Isabelle de Bourbon, bru du Duc de Bourgogne, Philippe, l'étiquette fut différente. Le dressoir alors eut quatre degrés, au lieu de trois. Le dais, au lieu d'être en velours, fut de drap d'or cramoisi, bordé de velours noir. Enfin la console, au lieu de deux drageoirs, en portoit trois, qui étoient d'or et enrichis de pierreries.

Quoique les buffets de métal fussent un des meubles des Souverains, les Grands-Seigneurs néanmoins, et les gens de considération, s'en permettoient aussi de pareils. « Quelle sorte de « vaisselle ont les Evêques, se demande à lui- « même l'Auteur des *Vigiles de Charles VII ?* « Ils ont de beaux et grands dressoirs d'or et d'ar- « gent, des pots, flacons, etc. — Et les pauvres ?

« — Les pauvres ont le pain qui reste sur les ta-
« bles (1) ».

Au seizième siècle, les dressoirs perdirent leur ancien nom pour prendre celui de buffet. Sous le règne de Henri III, la Cour les nomma crédence, d'un mot Italien qui avoit la même signification. *On souloit nommer cela autrefois le buffet; on le nommoit alors la crédence*, dit l'Auteur de l'*Isle des Hermaphrodites.*

A l'imitation des Grands, les bourgeois, et jusqu'aux gens du peuple même, s'étoient fait des dressoirs. Eustache Deschamps, Poëte mort vers 1420, détaillant dans une longue satyre qu'il a faite contre le mariage, tous les inconvénients qu'entraîne une femme qu'on épouse, dit : *il vous faudra pintes; pots, aiguieres, dressoir avec beaucoup de vaisselle, sinon d'argent, au moins de plomb et d'étain.* Nous voyons encore des vestiges de cet ancien usage dans les buffets-armoires de nos salles à manger; et surtout dans ces tablettes, sur lesquelles nos paysans rangent pompeusement leur vaisselle d'étain, et quelques bassins de cuivre jaune qu'ils ont soin de récurer aux grandes fêtes de l'année.

Outre la vaisselle d'argent dont étoient garnis les dressoirs, on les ornoit aussi quelquefois de fleurs. Parmi les redevances que les habitants de

---

(1) Voyez tom. I, p. 82, où la citation de Martial de Paris est rapportée. (d. R.)

Chaillot étoient obligés de payer annuellement à l'Abbé de Saint-Germain-des-Prés, il y avoit deux grands bouquets et une demi-douzaine de petits, *pour mettre sur le dressoir.*

L'une des deux pièces particulières que Louis XIV avoit destinées, dans le Château de Versailles, aux collations qu'il donnoit dans certains jours de divertissements, se nommoit le *sallon des buffets* : et en effet, elle en contenoit trois; deux pour les liqueurs, les sorbets, et les eaux de fruits; et le troisième pour les boissons chaudes, comme chocolat et café. Ce dernier étoit placé entre les deux autres, et il avoit pour ornement une grande coquille d'argent.

Au repas que le Prince de Condé donna en 1680 pour le mariage de Mademoiselle de Blois, fille naturelle de Louis XIV, avec le Prince de Conti, le buffet, dit le *Mercure Galant*, étoit *garni de bassins, de vases, de cuvettes, et de quantité d'autres ouvrages d'argent et de vermeil doré, ciselés.* Aux deux côtés, on avoit placé, pour ornement, deux orangers dans leurs caisses.

Fontaines jaillissantes.

Au quatorzième siècle, les Souverains et les Grands-Seigneurs avoient quelquefois à leurs repas, des fontaines jaillissantes; elles fournissoient, pendant la table, le vin, l'hippocras, et les autres liqueurs qu'on y buvoit. D'ordinaire il en découloit, en même temps, de l'eau rose, ou quelqu'autre eau odorante, pour parfumer la salle. Je serois porté à croire que, dès le treizième

siècle, on connoissoit en France ces sortes de machines hydrauliques. J'en vois au moins un exemple dans le voyage de Rubruquis, l'un des Religieux que le Pape Innocent IV et le Roi Saint-Louis, envoyèrent au Khan des Tartares pour tâcher de le convertir. Rubruquis rapporte qu'il trouva en Tartarie un Orfévre Parisien, nommé Guillaume Boucher, qui s'étant fixé auprès du Khan, lui avoit fait une de ces fontaines, dont sans doute il avoit apporté l'idée de Paris. Celle de Boucher étoit une grande machine, puisqu'il y étoit entré trois mille marcs d'argent. Au reste, comme elle peut faire connoître le goût et l'industrie du treizième siècle, comme d'ailleurs elle nous appartient par l'artiste qui la composa, je me flatte qu'on en lira la description avec plaisir.

Elle consistoit en un grand arbre d'argent, au pied duquel étoit quatre lions, du même métal, qui vomissoient chacune une liqueur différente; l'un du vin; l'autre du lait de jument (1); le troisième du Ball (2), la quatrième enfin, de l'eau-de-vie de riz. Ces liqueurs arrivoient à la gueule des lions par des tuyaux cachés dans le tronc de l'arbre; et les tuyaux aboutissoient, par les branches, à une chambre voisine où on les remplissoit. Au sommet

---

(1) C'est le *koumiss* ou *kuniff*, liqueur forte, et très-recherchée des Tartares. On en trouve la recette dans Olivier de Serres, tom I, troisième lieu, Chap. XV, p. 498, note 115. (d. R.)

(2) Sorte d'hydromel.

de l'arbre étoit un ange d'argent, qui tenoit en main une trompette, et qui, par le moyen d'un ressort, l'approchoit de sa bouche pour en jouer. L'intention de l'Orfèvre avoit été d'abord d'employer à ce dessein plusieurs soufflets ; mais n'ayant pu réussir de cette manière, il avoit imaginé de percer, par-dessous le plancher, un chemin jusqu'au pied de l'arbre, d'y adapter un tuyau dont l'extrémité aboutiroit à la bouche de l'ange, et d'y cacher un homme qui, en soufflant dans le tuyau, feroit sonner la trompette.

Ainsi, lorsque le Khan donnoit un festin, et qu'un des convives avoit demandé à boire, le Sommelier crioit à l'ange de donner le signal. Alors l'ange approchoit la trompette de sa bouche; l'homme caché sous l'arbre la faisoit sonner; aussitôt, de la chambre extérieure, on remplissoit les tuyaux de conduite; et les quatre liqueurs étoient reçues dans des vases d'argent que le Sommelier alloit porter sur la table.

Aux fêtes que Philippe-le-Bel donna en 1313 à Paris, lorsqu'il fit ses enfants Chevaliers, on vit de même une fontaine d'où jaillissoit du vin (1). Elle étoit gardée par des léopards, des lions, et d'autres animaux féroces; et la liqueur qui en

(1) Il en fut de même en 1360, lorsque le Roi Jean rentra dans sa Capitale après quatre ans de captivité. Voyez Villaret, *Histoire de France*, tom. IX, p. 429. (d. R.)

découloit, formoit un bassin dans lequel nageoient des cygnes et des syrènes (1).

On donnoit à ces fontaines différentes formes, selon l'invention de l'artiste, ou le caprice de celui qui les lui commandoit. Ainsi, par exemple, dans une fête de table, dont on lira ci-dessous la description, et qui fut donnée par Philippe-le-Bon, Duc de Bourgogne, il y avoit des tours, du toît desquelles tomboit une pluie d'orangeade; une statue de femme, dont les mammelles fournissoient de l'hippocras; et une autre d'enfant, lequel *pissoit de l'eau rose.* Le Roman de Tirant-le-Blanc nous représente, dans une circonstance pareille, un pareil spectacle. Outre une statue de femme, des mammelles de laquelle jaillissoit une liqueur, il y avoit encore *une jeune fille, faite d'or émaillé. Elle étoit nue, et tenoit ses mains baissées et serrées contre son corps, comme pour s'en couvrir. De dessous ses mains, il sortoit une fontaine de vin délicieux, qui étoit reçu dans un vase transparent.*

Les fontaines à plusieurs liqueurs différentes furent adoptées par les Corps municipaux. Ils en plaçoient de pareilles dans les principales rues et carrefours, lors des réjouissances publiques, et sur-tout aux entrées des Rois et des Reines (2).

---

(1) L'Abbé Velly, *Histoire de France*, tom. VII, p. 476, donne quelques détails curieux sur cette fête. (d. R.)

(2) Saint-Foix, *Essais Historiques sur Paris*, tom. I, pag. 98. (d. R.)

Quand Isabeau de Bavière fit la sienne dans Paris, chaque carrefour, selon Jean Juvenal des Ursins, avoient *fontaine jettant eau, vin, et lait.* J. Chartier raconte qu'à l'entrée de Charles VII, on en vit une de ce genre, dans la rue Saint-Denys, vis-à-vis les Filles-Dieu; *l'un des tuyaux jettoit laict, l'autre vin vermeil, l'autre vin blanc, et l'autre eau claire, avec des gens tout autour, tenans tasses d'argent, pour donner à boire à tous ceux qui passoient, s'il leur plaisoit boire, et duquel ils vouloient* (1).

Au dix-septième siècle les fontaines jaillissantes étoit encore d'usage dans les repas. Le *Mercure galant* (2), décrivant une fête qu'avoient donnée à Marseille huit gentilshommes, pendant le carnaval, dit que le buffet y avoit un jet d'eau de fleur d'orange, qui joua pendant tout le dîner.

---

(1) Lorsque le Roi d'Angleterre, Henri VI, fit son entrée à Paris en 1431, le cortège s'arrêta rue Saint-Denys devant la fontaine du Ponceau, où étoit un spectacle que le jeune Prince admira beaucoup; il étoit composé de trois jeunes filles, représentant des syrènes; au milieu d'elles étoit un lys, qui par ses fleurs et ses boutons jettoit du vin et du lait, et là, buvoit qui vouloit ou qui pouvoit. Cinquante-quatre ans après, lors de l'entrée de Louis XI, dans sa Capitale on exécuta à la même fontaine un spectacle pareil. Malingre, dans ses *Annales de Paris*, en fait connoître les détails. On y remarquoit plusieurs belles filles accoutrées en syrènes nues, et montrant leur beau sein. Au-dessous du théâtre étoit une fontaine avec divers canaux et tuyaux, qui, dit-il, ruisseloient le lait et l'hippocras exposés à tous ceux qui avoient envie d'en boire. (d. R.)

(2) Mars 1681.

Poterie de terre.

De toutes les matières que l'homme a entrepris de mettre en œuvre pour se former des ustensiles de table et de cuisine, la plus anciennement, la plus universellement en usage sans contredit, est la terre. Long-temps avant qu'il ait su creuser les montagnes pour y découvrir les métaux, l'argile a dû s'offrir à ses yeux; l'effet des pluies lui aura montré qu'on peut l'amollir et la façonner; et il ne lui aura pas été difficile après cela de la durcir au soleil ou au feu.

On a vu ci-dessus que les Gaulois, dans leurs repas, se servoient de vases de terre. Il existe encore à Francheville en Lyonnois, une manufacture de ces poteries, qu'une tradition du pays prétend être antérieure à l'invasion des Romains. Paris en avoit plusieurs établies sur la montagne de Sainte-Geneviève. Lorsqu'en 1757 et 1758, on fouilla ce terrein pour poser les fondements de la nouvellè église dédiée à la Sainte, on y trouva environ cent cinquante puits, de différentes formes et grandeurs, creusés anciennement par les Potiers qui habitoient la montagne. Quelques-uns receloient encore des fragments de leurs poteries; et ceux qui les ont vues assurent qu'elles étoient fort belles (1).

Il y avoit aussi des Potiers dans les rues de la

---

(1) Voyez sur les poteries antiques trouvées à Paris, les *Antiquités Gauloises et Romaines recueillies dans les jardins du Palais du Sénat*, par M. Grivaud. (d. R)

Capitale : car l'infection qu'y causoient leurs fourneaux ayant excité, en différents temps, les plaintes des maisons voisines ; le Châtelet en 1486, et le Parlement en 1497, rendirent, l'un une Sentence, l'autre un Arrêt, par lequel il fut enjoint à ces artisans de transporter leurs ateliers hors de l'enceinte des murs.

Il est étonnant que nos Pères sachant travailler l'argile, ils n'aient pas imaginé de donner à leurs ouvrages cette couverture fine et brillante qui la transforme en fayence. Au quinzième siècle, et au seizième sur-tout, presque toute la fayence qui s'employoit dans le Royaume se tiroit d'Italie, et notamment de Faenza, et de Castel-Durante, lieux qui en possédoient plusieurs manufactures célèbres. On ne croyoit pas que nos Provinces pussent en fournir de pareille. Fayence.

Le premier qui le tenta fut Palissy (1). Le hasard, en 1555, avoit fait tomber entre ses mains une coupe de cette matière, parfaitement émaillée, et d'une beauté rare. A cette vue, son imagination s'exalta ; il voulut deviner le secret qu'il admiroit, et parvenir à l'imiter, s'il lui étoit possible. Palissy, comme l'on sait, étoit un homme de génie, mais un simple ouvrier sans fortune, qui après avoir parcouru une partie de la France, s'étoit fixé à Saintes ; où, chargé d'une femme et Travaux de Palissy.

(1) Cet homme extraordinaire étoit né à Agen ; il avoit donc alors trente-un ans. (d. R.)

de plusieurs enfants, il gagnoit sa vie à peindre des images sur vélin, et des figures sur verre. Tout s'opposoit au succès de sa tentative ; car, indépendamment des dépenses considérables qu'elle exigeoit et que lui interdisoit sa misère, jamais il n'avoit vu cuire ni travailler l'argile ; il ne connoissoit ni la matière des fourneaux, ni celle des émaux et des terres dont il alloit être obligé de se servir. Aussi, selon ses propres termes, commença-t-il ses opérations, *comme un homme qui tâte en ténèbres ;* essayant chaque jour une matière nouvelle, ou un procédé différent ; employant tantôt les fourneaux de Potiers, tantôt ceux des Verriers ; puis finissant par en construire un lui-même de ses propres mains. Mais c'est dans ses écrits qu'il faut aller chercher ces détails vraiment pittoresques et attendrissants, où il peint tout ce qu'il eut à souffrir de peines et de travaux. Tourmenté dans l'intérieur de son ménage par sa femme, harcelé au-dehors par ses voisins qui le traitoient de fou, réduit à une telle détresse qu'un jour il est obligé de donner en paiement ses habits à un ouvrier, et un autre, de brûler les planches et les tables de sa maison pour achever la cuite de son fourneau, on le voit, pendant seize années entières, s'obstiner opiniâtrément contre tous les obstacles, et, dès qu'il a gagné quelque argent, reprendre ses travaux avec un courage invincible.

Enfin, il réussit. Il parvient à travailler, à émail-

ler la terre comme il lui plaît. Les plus grands Seigneurs de la Cour, le Roi lui-même, et la Reine-mère, employent ses talents; et c'est alors qu'il prend le titre bizarre d'*ouvrier de terre et des rustiques figulines du Roi.* Avant les évenements de 1789 on voyoit encore quelques-uns de ses ouvrages dans plusieurs Châteaux de France, à Nesle en Picardie, à Reux en Normandie, à Madrid dans le bois de Boulogne; et ailleurs. Ecouen surtout, où le Connétable le fit beaucoup travailler, offroit de lui différents morceaux curieux; et entre autres, un pavé entier en carreaux émaillés qui, par la vivacité de ses couleurs et sa variété, causoit à l'œil ce plaisir, mêlé de surprise, qu'il est plus aisé de sentir que d'exprimer (1).

Mais ce que Palissy aimoit particulièrement à faire, ainsi que le prouvent ses écrits, ce en quoi il excelloit, c'étoient des reptiles pour en garnir les jardins de sa façon: car cet homme, vraiment singulier, avoit imaginé des jardins dans le goût de ceux qu'aujourd'hui nous appellons anglois. Il les ornoit de grottes, de cascades, de fontai-

---

(1) Le Musée des monuments françois, dirigé par M. Alexandre Lenoir, renferme quelques fayences de Palissy, dont la plus grande partie a été détruite ou a été transportée en Angleterre. Voyez la collection des écrits de cet homme célèbre; elle a été recueillie par Messieurs Faujas de Saint-Fonds et Gobet, Paris, 1777, in-4°. (d. R.)

nes et ruisseaux artificiels, sur les bords desquels il placoit des lézards, des grenouilles, etc., émaillés en couleurs naturelles. Il faisoit même des poissons de ce genre, qui, à travers les eaux, sembloient des poissons véritables.

Mais toutes ces découvertes n'intéressoient que le faste de quelques Grands. Quoique Palissy fît aussi parfois des plats et des jattes ornés de figures d'animaux, néanmoins il n'employa guères ses talents qu'à embellir les jardins, les portiques, ou les appartements de châteaux. D'ailleurs il tint toujours secrets ses procédés. Aussi peut-on dire que s'il travailla pour sa fortune et pour sa gloire, il ne fit rien pour l'art qu'il avoit deviné. Nous n'eûmes pas plus de fayence qu'auparavant.

Les choses restèrent encore ainsi pendant quelque temps. Mais enfin, dit-on, un Italien, expert dans cet art, étant venu en France à la suite du Duc de Nevers, et ayant découvert, près de la ville de ce nom, une terre pareille à celle dont on se servoit à Faenza, il y fit, à ce qu'on prétend, de ces mêmes ouvrages, qu'il nomma fayence, du nom de la ville Italienne; et qui bientôt, réveillant l'émulation de nos autres villes, y occasionnèrent des manufactures semblables.

Manufactures de fayence établies par Henri IV.

C'est encore là une de ces anecdotes qu'on trouve répétées partout, et qui sont regardées comme des faits historiques. Pour la réduire il suffit de citer ce que Thou rapporte sur ce sujet, ann. 1603. En parlant des divers établissements,

que fit Henri IV pour la prospérité de la France, l'Historien dit: *il éleva des manufactures de fayence, tant blanche que peinte, en plusieurs endroits du Royaume; à Paris,* A NEVERS, *à Brissambourg en Saintonge; et celle qu'on fit dans ces différens ateliers fut aussi belle que la fayence qu'on tiroit d'Italie.*

Quant au nom de cette sorte de poterie, ce n'est point à *Faenza* que nous le devons, comme, on le prétend; mais au petit bourg de *Fayence*, situé en Provence, dans le Diocèse de Fréjus; l'un des premiers endroits du Royaume où l'on ait travaillé dans ce genre, et dont les atteliers avoient déjà de la réputation avant les établissements de Henri IV (1)

Raccomodeurs de fayence.

C'est vers le commencement du dix-huitième siècle qu'on a trouvé à Paris le moyen de tirer encore quelque parti d'une fayence cassée, en recousant ses fragments avec des agrafes de fil-d'archal. Cette invention, dont certains de mes lecteurs trouveront ridicule que je fasse ici mention; mais que, malgré son peu d'importance je crois devoir citer néanmoins parcequ'elle est un objet d'économie, est due à un nommé Delile,

---

(1) Mézeray décrivant les succès qu'eut Lesdiguières en Provence, lorsqu'en 1592 il y entra avec ses troupes, dit: *Fayence plus renommée par les vaisselles de terre qui s'y font que par sa grandeur ni son importance.... et cinq ou six autres lieux fortifiés, lui firent peu de résistance.* Déjà dans le seizième siècle la fayence de Rouen étoit fort estimée (*).

du village de Montjoie en basse-Normandie. Appellé et employé, pour son talent, dans la plupart des cuisines, son exemple tourna plusieurs autres gens de sa sorte vers cette petite branche d'industrie. Les Fayenciers à la vente desquels ils nuisoient, voulurent la leur interdire; et ils leur intentèrent un procès. Mais l'inique avidité des marchands succomba, et la profession des raccommodeurs de fayence fut déclarée libre.

Madre.

Nos anciens Poëtes françois du douzième et treizième siècles font souvent mention de vases de madre; et ils en parlent comme d'une chose précieuse et rare. J'ignore quelle étoit cette matière (1). Peut-être étoit-ce de la porcelaine; car le commermerce pouvoit nous en procurer, par la voie du Levant ainsi qu'il nous procuroit des épices. Cependant, comme quelquefois on voit le madre compté parmi les ustensiles de paysans, d'aubergistes, de gens du peuple; comme d'ailleurs il y avoit le grand et le petit madre, probablement il faut entendre par ce dernier la fayence ou quelque composition pareille; soit qu'on en eût le secret en France, soit qu'on la tirât des pays étrangers (2).

---

(1) Je présume, d'après du Cange, que le madre étoit une sorte d'agathe-onix. Voyez mes conjectures dans le *Glossaire de la Langue Romane*, tom. II, p. 108, col. 1. (d. R.)

(2) Il est possible qu'on ait trouvé des vases de madre chez des gens du peuple, mais il est certain que les Grands-Seigneurs étoient les seuls qui eussent le droit d'en faire usage. (d. R.)

La porcelaine est encore un de ces objets de luxe que l'on doit à l'Asie. Pendant long-temps, l'Europe n'a employé que celle qu'elle en tiroit; et elle s'en servoit sans en connoître la nature. Pancirole, au seizième siècle, avançoit dans son livre *des choses perdues et inventées*, que c'étoit une composition faite avec du plâtre, des blancs d'œufs, et des écailles de coquilles marines (1) qu'on tenoit enfouies sous terre pendant quatre-vingts ans; de *sorte qu'un ouvrier qui entreprenoit cette profession, ne travailloit que pour sa postérité.* Mais enfin on sut que la porcelaine étoit une poterie, ou fayence, plus fine que les autres. Porcelaine.

Au dix-septième siècle, le Baron de Boëticher, Chymiste à la Cour de l'Electeur de Saxe, Auguste, découvrit même ce secret, et le naturalisa en Europe. Il cherchoit une nouvelle combinaison de terres qui pût lui fournir des creusets capables de résister au feu le plus violent. Il en trouva Porcelaine de Saxe.

(1) Une lettre insérée dans le *Mercure* (Juillet 1697) combat le préjugé que la porcelaine se faisoit avec des coquilles d'œufs. Cependant, Haudiquer de Blancourt (*Art de la verrerie* an. 1697,) enseignant les procédés pour en faire, compose encore sa pâte de coquillages blancs, réduits en poudre, et pétris avec une eau gommée, et avec de la chaux fusée. « Quand le vase est formé, « dit-il, on emploie, pour le polir, un polissoir de fer ou de cui- « vre; aprés l'avoir laissé sécher, et l'avoir verni avec de l'émail « blanc, on lui donne une première cuite: puis on y applique les « couleurs, et on le met dans le fourneau une seconde fois. » L'Auteur convient cependant, qu'au lieu de coquillages, on peut se servir d'une terre blanche, pulvérisée et manipulée de même.

une en effet, de laquelle il obtint une pâte aussi belle et aussi parfaite que celle dont le Japon compose sa porcelaine. L'Electeur auquel il communiqua le secret de la sienne en profita pour établir à Messein, près de Dresde, une manufacture, dont il sortit des ouvrages si parfaits qu'ils furent un présent digne des Souverains.

L'éclat de cette découverte et des succès retentit par toute l'Europe. Tous les Chymistes, et en particulier les Chymistes Allemands, se piquèrent à l'envi de deviner la composition de Boëticher, ou au moins d'en trouver une qui approchât de la sienne. Plusieurs de ces derniers y parvinrent. Dans divers cantons de l'Allemagne, on vit en conséquence les Princes élever, à l'envi, des manufactures de porcelaine. Quelques-unes ont acquis depuis, la plus grande réputation ; et peuvent être comparées à la manufacture de Meissein. De ce nombre sont celles de Vienne, de Berlin, de Frankendal, et celle que le Duc de Wirtemberg a établie à Louisbourg, près de Stutgard.

Les Anglois eurent leurs manufactures aussi ; mais, au lieu de chercher, comme les Allemands, à deviner le secret de la Chine, ils crurent mieux faire de tirer directement de ce pays, par le moyen de leurs vaisseaux, les matériaux mêmes qu'on y employoit pour la confection de la porcelaine ; expédient peu sensé, qu'ils ne tardèrent pas d'abandonner.

Chez nous, pendant tout le dix-septième siècle, le luxe et la mode donnèrent à la porcelaine un prix infini. On verra par la description de plusieurs fêtes que je rapporterai ci-après, qu'alors les Grands ne donnoient ni un festin, ni une collation un peu recherchée, dans lequel ils n'en étalassent une certaine quantité de pièces choisies. A la Cour, on l'admettoit sur la table concurremment avec la vaisselle d'or et d'argent. Loret, (*Muse historique*) décrit un festin, *vraiment royal*, que donna en 1653 le Cardinal Mazarin, et dans lequel ce Ministre

Traita deux Rois, traita deux Reines,
En plats d'argent, en porcelaines.

Découverte faite en France.

Le luxe avoit proportionnellement accrédité dans la classe des gens riches cette production étrangère. Tous les ans, la Nation y employoit des sommes assez considérables; et son industrie, si active, si ingénieuse sur tant d'autres objets, payoit avec indifférence ce tribut onéreux, sans songer seulement qu'elle pouvoit s'en affranchir. Aussi, la découverte de Boëticher qui avoit excité en Allemagne tant de sensation, n'en produisit-elle chez nous qu'une médiocre. Il y eut néanmoins un des membres de notre Académie des Sciences, nommé Tschirnhausen, qui chercha, et trouva, comme lui, une composition de terres analogue à celle des Chinois ou des Japonnois. Il en confia le secret au Chymiste Homberg,

son confrère et son ami ; mais avec cette clause bisarre, qu'on ne le rendroit public qu'après sa mort. Homberg ne lui tint que trop bien parole; car il mourut aussi sans l'avoir communiqué.

Etablissement d'une manufacture à St.-Cloud.

Néanmoins, en 1697 les sieurs Chicanneau élevèrent à Saint-Cloud une manufacture de porcelaine. La nouveauté d'une pareille entreprise, faite dans le voisinage de la Cour, ne pouvoit manquer d'en exciter la curiosité. Sur la fin de Décembre 1699, la Duchesse de Bourgogne vint la visiter. Monsieur y alla aussi avec Madame; ce qui feroit soupçonner que le Gouvernement vouloit procurer à l'établissement quelque crédit. Mais, malgré l'éclat de ces brillantes visites, qu'on eut soin encore de faire prôner dans le *Mercure* du mois suivant, il n'eut point de réputation ; apparemment parce qu'on n'y connoissoit pas encore les vrais principes du nouvel art.

Le premier écrit qui en donna quelques notions sûres, fut un Mémoire publié en 1717, sur les procédés qu'employoient les Chinois. L'Auteur étoit un Jésuite françois, nommé d'Entrecolles, Missionnaire à la Chine. Mais, comme d'Entrecolles annonçoit que les deux matériaux principaux des ouvriers Chinois étoient le kaolin et le pétuntsée, on fut effrayé sans doute de ces noms étrangers ; l'on ne crut pas possible que la France pût fournir des terres qui s'appellassent ainsi à Nankin; et le Mémoire du Missionnaire resta sans effet. Seulement, quelques-unes de nos

Fayenceries firent, en porcelaines grossières, des manches de couteaux pour la table. On fit de même à Paris, des pommes de cannes, qu'on nomma, pour leur forme, *bec-de-corbin ;* et qui eurent beaucoup de vogue, parce qu'elles étoient ornées d'or et enjolivées de différentes couleurs : mais toutes ces nouveautés futiles ne produisoient point de porcelaine.

Enfin, Réaumur entreprit de travailler sur cette matière. Il avoit su que le P. d'Entrecolles, en envoyant en France son Mémoire, y avoit envoyé aussi du pétuntsée et du kaolin. Il s'en procura des échantillons ; les analysa ; et assura que le Royaume avoit des terres analogues à celles-ci, et capables de les suppléer. Tel est le sujet de deux Mémoires que publia l'Auteur à son tour, et qui sont insérés parmi ceux de l'Académie des Sciences, ann. 1727 et 1729. L'expérience a démontré depuis qu'il avoit raison. Cependant, il s'étoit trompé dans son choix ; et d'ailleurs, il avoit établi, comme principe certain, une erreur reconnue, savoir que la porcelaine n'est qu'une vitrification. Aussi ne résulta-t-il de son travail aucune utilité réelle ; quoique l'analyse, d'après laquelle il avoit commencé à opérer, dût le conduire à quelque découverte intéressante. Expériences de Réaumur.

Le Duc d'Orléans, Régent, avoit conçu aussi, d'après le Mémoire de l'Entrecolles, l'idée de faire de la porcelaine : car peu d'hommes en France avoient autant de connoissance en chy- Porcelaine de Chantilly.

mie que ce Prince. Il établit en effet quelques ateliers ; et bientôt l'art nouveau eût pu se vanter de progrès rapides, si son protecteur eût été, dans ses goûts, aussi constant qu'il étoit éclairé dans ses projets. Mais l'amour des plaisirs qui le dominoit invinciblement, la dissipation habituelle où il vivoit, le peu de tenue qu'avoit son caractère ardent, sa mort enfin qui arriva peu de temps après, firent languir les travaux. M. le Duc, en succédant à sa place, adopta son entreprise. Il recueillit les ouvriers, et les établit à Chantilly, où, à son tour, il éleva une manufacture qui eut quelque léger succès, et qui continua d'en jouir, même après la mort du Duc.

Porcelaine de Sèvres.

Les choses demeurèrent ainsi jusqu'en 1740. Alors deux frères, nommés du Bois chargés à Chantilly de la pâte et de la couverte des porcelaines, quittèrent la manufacture, et vinrent offrir leurs services au Sieur de Fulvy. Les du Bois étoient des gens sans conduite et perdus de dettes ; de Fulvy leur étoit connu par plusieurs travaux infructueux, entrepris pour faire de la porcelaine ; et ils se flattoient qu'en lui promettant leurs prétendus secrets, ils trouveroient en lui un réparateur de leur fortune. En effet ils les accueillit aussi favorablement qu'ils pouvoient l'espérer, et leur procura même la protection spéciale de son frère, le Sieur Orry, Contrôleur général des Finances. Celui-ci plaça leurs atteliers dans le château de Vincennes, et leur y ac-

corda tous les emplacements nécessaires. Après tout, il étoit honteux que les contrées étrangères possédassent déjà, depuis long-temps, des manufactures célèbres en ce genre, et que la France, ce pays de luxe et d'industrie, n'en eût pas encore une seule. Cependant les du Bois, en moins de trois ans, ayant dissipé soixante mille francs, sans rien enseigner d'essentiel, parce qu'ils vouloient se rendre toujours nécessaires, de Fulvy, lassé, parla de les chasser.

Il alloit de nouveau voir le fruit de ses avances perdu, lorsqu'un nommé Gravant, simple ouvrier, mais homme intelligent et adroit qui avoit profité des frequentes ivresses des du Bois pour apprendre ou deviner leurs procédés, lui offrit de bonne foi les connoissances qu'il avoit acquises. Cette offre ranima ses espérances. Il renvoya les du Bois, donna la direction de la manufacture à Gravant, acheta d'un nommé Caillat le secret des couleurs, attira quelques ouvriers de Chantilly, et fit les travaux avec ardeur. Quoique cette fois-ci ils fussent conduits loyalement, les frais néanmoins excédèrent tellement la recette, que de Fulvy voyant son entreprise lui devenir onéreuse, il fut obligé de recourir à son frère.

Ce Ministre forma une Compagnie de huit associés, auxquels il accorda un privilége exclusif pour vingt ans, avec la jouissance de tout l'emplacement qui leur seroit nécessaire dans le

château de Vincennes. Pour se procurer en porcelaine des pièces dorées, les associés conclurent un traité particulier avec F. Hippolite, Bénédictin, lequel possedoit le secret d'appliquer l'or sur la pâte. Chacun d'eux fournit une mise de trente mille francs ; et, moyennant ce secours la manufacture prit un commencement de vie.

Le Ministre d'ailleurs s'y intéressoit particulièrement. Souvent il venoit la visiter. Lui-même, dans le dessein d'en perfectionner les divers travaux, nomma le Sieur Mathieu, Emailleur du Roi, pour inspecter la peinture et la dorure (1) ; le Sieur Duplessis, pour diriger les Mouleurs, les Tourneurs et les Réparateurs; et le Sieur Hellot, Chymiste, de l'Académie des Sciences, (2) pour améliorer la confection de la pâte. Avec de pareils moyens, on pouvoit se flatter de quelques succès, mais la mort du Contrôleur Orry arrivée en 1747, celle de M. de Fulvy en 1751, renversèrent tout-à-coup les projets.

Cependant les associés ne perdirent pas courage. Ils eurent l'adresse d'intéresser à leur entreprise la Marquise de Pompadour, et obtinrent de cette Dame qu'elle engageât le Roi à prendre leur manufacture sous sa protection royale. C'est

---

(1) En 1749, M. Bachelier fut nommé à cette place.

(2) En 1753, le Roi donna pour adjoint à M. Hellot, M. Macquer ; et, trois ans après, quand M. Hellot mourut, l'adjoint de M. Macquer fut le sieur de Montigny

ce qui arriva en 1753. Louis XV consentit même à payer un tiers des frais qu'exigeoient les dépenses. Alors tout changea de face. Par le choix des Artistes qu'on employa dans les ateliers, on en vit sortir des ouvrages dont plusieurs furent admirés. Ornements agréables, couleurs brillantes, peintures et formes parfaites, enfin tout ce que peut imaginer cette grâce exquise qui est propre aux Artistes François, la porcelaine nouvelle le réunit. Néanmoins les gens d'un goût sévère lui reprochèrent quelquefois trop de couleurs, trop d'or, plusieurs de ces détails minutieux avec lesquels elle vouloit imiter l'orfévrerie sans en avoir la précision, des formes bizarres et tourmentées, enfin des sujets de peintures léchés et maniérés, parceque plusieurs étoient copiés d'après Boucher (1). D'ailleurs, elle ne pouvoit guères devenir qu'un objet d'ostentation. Vitreuse, fragile, sujette à casser au moindre dégré de chaleur, elle étoit la plus mauvaise des porcelaines de l'univers, comme elle en étoit la plus belle.

---

(1) Depuis l'heureuse révolution faite dans la peinture par Vien, et surtout par notre célèbre David, tout ce qui tient aux arts a marché rapidement vers la perfection. La manufacture de Sèvres produit maintenant des ouvrages qui, tant pour la dimension que pour la beauté des formes et des couleurs, sont de véritables chefs-d'œuvre. On peut encore citer avec éloge plusieurs manufactures de Paris et principalement celles de MM. Dhill et Guerard, connus par leurs talents et leurs découvertes. (d. R.)

Ce dernier défaut tenoit à sa pâte, laquelle n'étoit qu'une fritte, c'est-à-dire, une terre vitrifiable qui, dans les fourneaux, n'avoit pas été chauffée jusqu'à la vitrification. Le hasard offrit par la suite de quoi substituer à cette composition imparfaite. Ce fut une argile très-blanche, que découvrit en Limousin un Apothicaire de Bordeaux, nommé Vilaris, et qu'on employa uniquement pour les porcelaines qu'on appelle dures. La fritte ancienne cependant ne fut pas totalement rejetée. On continua de l'employer pour les pièces de pure ostentation qui portent des peintures fines et choisies, et qu'on est obligé par conséquent de retoucher et de faire passer au feu plusieurs fois.

Le premier ouvrage important que produisit la manufacture, fut un service pour le Roi, il fut, en 1754, exposé dans Paris à l'admiration publique. La satisfaction qu'en témoigna Sa Majesté, engagea les associés à rapprocher leurs ateliers plus près de ses regards. Pour cela, ils achetèrent à Sèvres, sur la route de Versailles, la maison qu'y avoit occupée le fameux Musicien Lully; et en 1756, ils y transportèrent tous les travaux. Dès ce moment en effet, le Roi parut prendre à la manufacture un intérêt plus vif. Il l'honora plusieurs fois de sa présence; et, quatre ans après, remboursa même les associés pour en devenir le seul propriétaire. La réputation des ouvrages qu'elle produisit, s'accrut encore de jour en jour;

ils devinrent un présent digne des têtes couronnées. En 1757, le Roi en envoya un service à l'Impératrice-Reine. Quand M. de Saint-Priest partit pour son ambassade de Constantinople, il fut chargé d'en porter un au Grand-Seigneur. Le Roi de Dannemark, le Roi de Suède, à leur passage en France, ont eu un don pareil. Sous le règne de Louis XVI, les mêmes présents ont eu lieu. L'Empereur Joseph II en reçut un pendant son séjour à Paris. En l'année 1782, une magnifique toilette en porcelaine fut donnée à la Comtesse du Nord. Souvent Sa Majesté gratifioit d'un service les Ambassadeurs étrangers qui étoient à sa Cour, et même ceux des siens qui partoient pour les Cours étrangères. En l'année 1778, l'Impératrice de Russie en commanda pour elle un entier. Il coûta cent mille écus. Chaque assiette montoit à 240 livres, et représentoit sur son contour cinq têtes de personnages illustres, dessinées d'après l'antique (1). Enfin, on a remarqué qu'avant 1760, la France tiroit annuellement, des pays étrangers, pour 300,000 liv. de porcelaines, et qu'alors elle commença d'en vendre à l'étranger pour 300,000.

---

(1) De tous les ouvrages sortis de la manufacture de Sèvres rien n'est comparable, je crois, au service égyptien donné en présent à l'Empereur de Russie, et au service des Philosophes, ainsi nommé, parce que toutes les pièces représentoient les bustes des Philosophes de l'antiquité. Ce dernier, ordonné par l'Empereur Napoléon, étoit à l'usage du château des Tuileries où je l'ai vu (d. R.)

Néanmoins, la porcelaine de Sèvres, malgré sa réputation si justement acquise, malgré la découverte de l'argile du Limousin, n'a point encore la solidité de celle qu'a imaginée le Comte de Lauraguais. Celle-ci, présentée par l'Auteur, en 1766, à l'Académie des Sciences dont il est membre, résistoit aux feux de réverbère les plus violents. Il la faisoit rougir dans un feu ordinaire, et y jettoit ensuite de l'eau froide ou du vinaigre, sans qu'elle éprouvât la moindre altération. Si elle eût eu la même finesse et la même blancheur que celle de la Chine, elle l'eût fait oublier.

Depuis 1770, il s'est élevé dans divers endroits du Royaume, et particulièrement dans les environs de Paris, une quantité considérable de manufactures, qui presque toutes ont annoncé une porcelaine capable de supporter le feu. Il seroit à désirer que cette vaisselle charmante, la plus agréable de toutes, ainsi que la plus saine, se multipliât assez en France pour régner seule dans nos festins. Quel coup-d'œil séduisant elle ajoute aux mets qu'on lui confie! et qui de nous, en voyant cette argenterie dont les riches chargent leur table, n'a pas dit mille fois tout bas ce qu'autrefois les Péruviens disoient aux Espagnols, quand ceux-ci leur donnoient, en échange, des vases de cristal pour de l'or : « Eh quoi ! se peut-« il qu'un métal sale et terne vous fasse dédaigner « des ouvrages si brillants et si beaux »! Mais le souhait dont nous parlons ne peut avoir lieu que

quand, par des procédés moins dispendieux, on aura baissé la porcelaine au prix qu'ont actuellement nos fayences. Jusqu'à ce moment, ce ne sera qu'un meuble de luxe, interdit à la plus grande partie de la Nation (1).

Si, dans une vaisselle, on ne cherchoit que la bonté, la propreté, et le bas prix, il n'y en a aucune qui méritât d'être comparée à celle qu'imagina Réaumur. Ce n'est autre chose qu'un verre ordinaire, converti en porcelaine. Du reste, le verre le plus commun et le plus grossier y est propre. Elle est blanche, va sur le feu, et soutient l'épreuve de l'eau bouillante. D'abord on lui reprocha de petites cavités, dont elle étoit parsemée, et qui étoient désagréables à l'œil. Mais sans doute les Verriers ont trouvé l'art de corriger ce défaut; car j'ai vu des tasses, des sucriers, et d'autres ouvrages en ce genre, lesquels étoient aussi brillants et aussi unis que la plus belle porcelaine. Quoiqu'il y ait à Paris plusieurs Fayenciers qui vendent celle dont il s'agit, elle y est peu connue néanmoins; et cependant combien d'usages auxquels elle pourroit être utile, même dans l'état d'imperfection où elle étoit d'abord. Porcelaine de verre.

Les Verreries françoises, sous la première race, Verre cristal.

---

(1) Le vœu de le Grand a été réalisé en partie. La porcelaine blanche, celle dite à barbeaux, la porcelaine de Chantilly et de quelques autres manufactures se donnent à bon compte. Ce qui augmente le prix de cette vaisselle, ce sont les peintures et les dorures. (d. R.)

avoient de la réputation. On lit dans la vie de Saint-Benoît Biscop, Abbé du Monastère de Viremouth en Angleterre, et mort vers 690, qu'après avoir bâti son couvent, il vint en France chercher des ouvriers pour lui construire une *église en pierres*, et des Verriers, pour lui *clorre en vitres* son église, son réfectoire, et son cloître; car cette dernière sorte de manufacture n'étoit pas connue dans la Grande-Bretagne (1). Les ouvriers qu'amena Benoît enseignèrent leur art aux Anglois, dit l'Auteur (2).

Verreries sous la première Race.

Ce n'est pas maintenant le lieu de traiter ce qui regarde nos vitrages de fenêtres. Cet article trouvera sa place ailleurs. Je me contenterai de dire ici que nos Verreries faisoient alors des coupes, des plats, et autres vases de table en verre. Fortunat, dans une pièce adressée à la Reine Radegonde, décrit un festin dont chaque sorte de mets fut servie dans une matière différente : les viandes sur des plats d'argent; les légumes sur des plats de marbre; la volaille, sur des *plats de verre;* le fruit dans des corbeilles peintes; et le lait dans des poteries noires en forme de marmite. Saint-Benoît d'Aniane se servoit d'un calice de verre pour dire la Messe, écrit l'Auteur de sa

(1) *Vitri factores artifices Britannicis eatenus incognitos.*

(2) Fleury, *Histoire Ecclésiastique*, sous l'an 675, t. IX, p. 16, de l'édition de Paris, 1740, in-12. Voyez encore l'*Art de la peinture sur verre*, par le Vieil, in-f°., Paris, 1774, première partie, chap. V, p. 17, col. 1. (d. R.)

vie (1). Enfin, parmi les choses que Saint-Anségise, Abbé de Fontenelles et contemporain de Benoît, donna au Monastère avant de se faire Moine, il y avoit *un hanap de verre, et deux coupes de verre, ornées d'or* (2).

Voici ce qu'on savoit faire en ce genre au quatorzième siècle. La liste s'en trouve dans une charte accordée en 1338 par Humbert, Dauphin de Viennois, en faveur d'un certain Guionet. Le Dauphin abandonne à Guionet une partie de la forêt de Chambarant, pour y établir une Verrerie; mais à condition que celui-ci lui fournira, tous les ans, pour sa Maison, cent douzaines de verres en forme de cloches; douze douzaines de petits verres évasés; vingt douzaines de hanaps ou coupes à pied; douze d'amphores; trente-six d'urinals; douze de grandes écuelles; six de plats; six de plats sans bord; douze de pots; douze d'aiguières; cinq de petits vaisseaux nommés gottefles; une de salières; vingt de lampes; six de

Verreries françoises au quatorzième siècle.

(1) Les inconvénients qui pouvoient résulter d'une matière aussi fragile, si par hasard le calice venoit à se casser pendant le sacrifice, les fit défendre par un Concile de Tribur, tenu en 895. Mais la défense du Concile ne fut point observée. On voit encore, au onzième siècle, l'Empereur Henri envoyer à Richard, Archevêque de Verdun, un calice d'onix, et un autre de cristal. Une charte du Comte Eccard parle d'un calice de saphir. Dans le cabinet des Antiques à la Bibliothéque Impériale, on voit plusieurs anciens calices en agathe et autres pierres précieuses. Le grand Musée en contient également quelques-uns (*).

(2) Voyez Bernier, *Histoire de Blois*, p. 633, additions. (d. R.)

chandeliers ; une de larges tasses ; une de petits barrils ; enfin une grande nef, et six grandes bottes pour transporter du vin. (On voit que dans tout ceci il n'est point question de bouteilles).

Au seizième.

Au quinzième et seizième siècles, Murrano, dans l'Etat Vénitien, étant devenu célèbre par ses manufactures de glaces, de cristal, et de verroteries ordinaires, nos Verreries tombèrent ; et nous n'employâmes plus guères en ce genre que ce que nous fournit l'Italie. Henri IV, pour fixer dans son Royaume l'argent qu'en faisoit écouler cet objet de commerce, attira en France un certain Italien, nommé Thesco Mutio, qui avoit le secret de ces verreries étrangères, et l'établit à Saint-Germain-en-Laye, où Mutio éleva une manufacture à l'imitation de celles de Venise. Mais les *verres cristallins* de Murano se faisoient, dit Bélon (1), avec des cendres du pays, et des cailloux du Tessin. Or les François ne pouvoient se procurer, ni ces cailloux, ni ces cendres. Ils substituèrent donc à ceux-là du sablon d'Etampes, qui heureusement fut trouvé meilleur. Quant aux cendres, comme ils n'en avoient pas d'aussi bonnes que Murano, ils employèrent des soudes de Provence.

Au reste, les Verreries de Saint-Germain ne subsistèrent que pendant le temps où le Roi les

---

(1) *Observations sur les singularités trouvées en Grèce, en Asie.*

protégea. Bientôt le malheur des guerres civiles les anéantit. Mais, en 1603, Henri IV, le restaurateur de la France, en établit d'autres à Paris et à Nevers. Néanmoins, quoiqu'il les eût instituées à grands frais, selon de Thou, elles ne firent que languir. L'administration orageuse et despotique de Richelieu dédaigna de pareils objets. Colbert, que trop souvent le génie de Louis XIV tourna plus vers les choses brillantes, que vers les choses utiles, créa des manufactures de glaces, et s'occupa peu des objets de verreries qui n'étoient pas luxe. Celles de glaces acquirent quelque mérite; mais les autres tombèrent insensiblement dans une telle détérioration, qu'en 1759 l'Académie des Sciences proposa pour prix les moyens d'y porter à la fois l'économie et la perfection.

Au dix-septième.

Au dix-huitième.

L'Auteur couronné fut Bosc d'Antic; et son Mémoire méritoit d'autant plus de l'être, que, depuis sa publication, nos Verreries ont changé de face. Il s'en est formé un grand nombre qui ont fabriqué du verre blanc, tant pour vitres que pour la table; et, ce qu'il faut remarquer surtout, c'est que ce verre blanc n'est pas plus cher aujourd'hui que ne l'étoit en 1760 le verre vert.

Nos Verreries néanmoins, quoique chaque jour elles se perfectionnent, sont loin encore du point où elles pourroient arriver. Si l'on s'en rapporte à l'Auteur, nous n'en avons, qui le croiroit! que trois en France, où l'on fabrique de bonnes bouteilles; Sèvres, près de Paris; Fo-

lembray dans la forêt de Coucy; et Anor dans le Hainaut. La Saxe, la Bohême, la Franconie, le Palatinat, etc., nous fournissent annuellement, pour des sommes considérables de cristaux de table, de flacons, caraffons, verres, gobelets, et autres objets pareils. L'Angleterre elle-même, dont les manufactures n'ont guères qu'une cinquantaine d'années de réputation, nous vendoit, avant que la guerre de l'Amérique septentrionale eût interrompu son commerce avec nous, beaucoup de verres à boire, et sur-tout beaucoup de lustres et de lanternes : car elle excelle particulièrement dans la composition de la pâte des lustres, dans l'art d'en polir, d'en tailler, d'en disposer les pièces, et par conséquent dans celui de leur faire produire aux bougies tous ces pétillements de lumière, tous ces reflets étincelants qui charment nos yeux. (1)

Pierres précieuses.

On a vu ci-dessus l'onix et le saphir employés en calice. On employoit de même en vases de table ces mêmes pierres précieuses, et toutes les autres qui sont transparentes. Nous lisons dans la vie de Saint-Fridolin l'histoire d'un de ces vases, (2) qui ayant été cassé par accident à la table de Clo-

(1) La verrerie de Creuzot, en Bourgogne, est parvenue à faire aussi bien que les Anglois dans tous les genres; elle les surpasse même pour le bon goût, pour l'élégance des formes et pour la pureté d'exécution. (d. R.)

(2) *Vas lapideum, vitrei coloris, auro gemmisque mirabiliter ornatum.*

vis, fut rétabli miraculeusement par le Saint. Louis-le-Gros avoit une nef de prime-d'émeraude ; mais l'ayant mise en gage, et n'ayant pu la retirer pendant dix années entières, Suger demanda et obtint la permission de l'acheter pour le Monastère de Saint-Denys dont il étoit Abbé. C'est même une des choses qu'il cite dans l'ouvrage que nous avons de lui sur les améliorations, les biens et embellissements qu'il fit pour ce Couvent pendant son administration.

Dans l'inventaire de la vaisselle de Charles V, on trouve des aiguières, des pots, des coupes et gobelets en cristal (1). Cristal.

Dans celui du Dauphin Humbert II, il est mention d'un gobelet de nacre et d'une coupe de jaspe. Nacre, Jaspe, Marbre.

Enfin dans la vie de Saint-Sulpice, Evêque de Bourges, on lit que le Saint ne voulut jamais

(1) Le Garde-meuble du Roi renfermoit un assez grand nombre d'ouvrages de ce genre, que le temps nous avoit transmis malgré leur fragilité, et qui étoient aussi remarquables par la bizarrerie de leurs formes que par le fini de leur travail. Je me proposois de les représenter ici gravés. Mais, quand j'ai interrogé sur les différentes pièces de ce trésor, les personnes à la garde desquelles il étoit confié, elles m'ont répondu qu'elles n'avoient sur aucune ni notes ni renseignements ; que la plupart avoient été achetées en pays étrangers, et n'étoient que depuis peu de temps en la possession du Roi. Alors j'ai renoncé à mon projet, dans la crainte de donner comme nationaux, des monuments qui ne sont point tels. Au surplus le Muséum contient un grand nombre de vases et de cristaux fort anciens. (*)

se servir de vases d'argent ; mais que les siens étoient en terre, en bois, ou *en marbre.*

On sent très-bien que des matières, telles que la nacre, le jaspe, et le cristal ne pouvoient convenir qu'à des Souverains ou à de très-grands Seigneurs. Le marbre lui-même, quoique ce fût pour un Evêque un meuble d'humilité, devoit néanmoins, par les frais de main-d'œuvre qu'i exige, être trop cher pour le peuple. Il falloit, pour cette classe d'hommes, des ustensiles plus solides, moins coûteux ; et c'est ce que leur offroient les métaux communs.

Etain et plomb.

Quoique, selon Pline, selon Strabon, Possidonius, et Diodore de Sicile, la Gaule eût des mines d'étain et de plomb ; quoiqu'indépendamment de l'étain que lui produisoient ses mines, elle en tirât encore beaucoup d'Angleterre, cependant ces Auteurs ne nous apprennent pas qu'elle se soit fait avec ces deux métaux une vaisselle. On les y a employés postérieurement ; j'en ai rapporté une preuve ci-dessus (1) en parlant des Dressoirs du peuple ; et je pourrois encore en citer d'autres. Aujourd'hui nous devons être d'autant plus étonnés de cet emploi, au moins pour le plomb, que ce métal est sujet à se dissoudre, par la chaleur, dans les matières grasses et huileuses. Or l'on sait que la dissolution de plomb, prise intérieurement, est un poison véritable.

---

(1) Pag. 194 de ce volume. (d. R.)

L'étain de nos mines, lui-même, n'est pas sans quelque danger, parce qu'il contient du plomb. Heureusement l'usage de cette vaisselle s'anéantit de jour en jour. On y a même renoncé dans la plupart des Maisons religieuses, des Séminaires, et des Collèges, pour adopter la fayence, qui, outre sa salubrité, est encore, à la longue, plus économique.

En 1741, un sieur Kémerlin présenta à l'Académie des Sciences, un étain de sa composition, qu'il prétendoit pouvoir être employé utilement et sans péril dans nos cuisines. Après une analyse sévère, et des expériences très-exactes, l'Académie prononça que la composition nouvelle, quoiqu'elle contînt de l'alliage, quoique moins fine que l'étain de Cornouailles, n'avoit pourtant rien de dangereux pour la santé, et qu'elle étoit même plus difficile à fondre que l'étain ordinaire.

Deux ans après, une autre personne en présenta deux autres, qu'à cause de leur belle couleur il appelloit *simil-argent ;* comme Renti avoit appellé *simil-or* son tombac. Celles-ci furent rejettées toutes deux par l'Académie, et jugées imparfaites.

Le cuivre des mines de Gaule étoit estimé à Rome ; mais, par flatterie pour Livie, femme d'Auguste, les Romains, au rapport de Pline, changèrent sa dénomination de cuivre gaulois, et lui donnèrent celle de *Livien.* Cuivre.

Plusieurs Gaulois, dit Possidonius, se servoient de cuivre pour leurs plats de table.

Etamage.

Plus d'une expérience funeste leur apprit sans doute à connoître la malheureuse propriété qu'a ce métal de devenir un poison mortel par le contact des acides, et même par le seul séjour des liquides. Ce fut probablement pour s'en préserver, qu'ils imaginèrent de le couvrir intérieurement d'une couche d'étain et de plomb, alliés ensemble. Cette composition est ce que nous nommons étamage. Pline avoue que l'invention en est due aux Gaulois; mais les Gaulois l'employèrent-ils comme une précaution contre le vert-de-gris, ou seulement comme un objet de luxe pour divers ornements de leurs meubles? C'est ce que ne dit pas le Naturaliste. (1) Cependant, ce qui me feroit croire qu'ils commencèrent d'abord par étamer leur batterie de cuisine, c'est que, par la suite, dit l'Auteur, « ils inventèrent un autre étamage en argent pour les mors de leurs chevaux, « pour les harnois de leurs attelages, et pour « leurs voitures. Celui-ci étoit même si brillant, « et ils excelloient tellement dans l'art de l'appliquer, continue l'Historien, qu'à peine pouvoit-on discerner leurs ouvrages de l'argenterie « ordinaire. »

---

(1) De Cambry, *Notice sur l'Agriculture des Celtes et des Gaulois*, p. 22, a négligé également de nous donner quelques détails à ce sujet. (d. R.)

Nous nous servons toujours du premier ; parce que, contre toute sagesse, nous avons toujours continué de nous servir de cuivre dans nos cuisines. Néanmoins, les accidents occasionnés par ce métal perfide se sont tellement multipliés, et quelques-uns même ont fait tant d'éclat, que le Gouvernement enfin l'a interdit, vers 1777 ou 1778 à certains marchands, et notamment aux laitières. Toutes celles qui, des villages voisins, apportent du lait à Paris, n'ont plus maintenant que des vases de fer-blanc. Dans beaucoup de maisons, les maîtres n'ont plus voulu avoir, pour leur cuisine, qu'une batterie pareille. Mais la plupart des cuisiniers auxquels on n'en a pas fait une loi expresse, ont refusé de l'adopter, parce qu'ayant peu d'épaisseur, et donnant par conséquent trop de prise à l'action du feu, elle exige d'eux beaucoup d'attention, s'ils ne veulent pas laisser brûler les ragoûts. Il s'ensuit de tout ceci que l'homme du peuple, qui, pour apprêter ses aliments, emploie la poterie de terre ; que le bourgeois qui peut avoir une batterie de fer étamé, ont donc un avantage sur l'homme riche, puisqu'aumoins ils ne courent pas risque de s'empoisonner.

A la vérité, le sieur Déranton, Horloger de Paris, a trouvé vers 1767 une manière d'user impunément du cuivre, en doublant intérieurement les casseroles ou terrines de ce métal avec une calotte d'argent fin, tellement amalgamée qu'elle ne

fait qu'un seul et même corps avec lui. Son secret, approuvé par l'Académie des Sciences, confirmé par un Arrêt du Parlement, ann. 1769, qui accorda à l'Auteur un privilège, est une chose ingénieuse, et même économique; mais néanmoins ce sont encore là de ces économies qui n'appartiennent pas à tout le monde. Aussi tous ceux qui continuent d'employer le cuivre en batterie de cuisine, continuent-ils d'employer toujours l'étamage ordinaire.

Cependant, une certaine dame Dumazis en inventa un vers l'année 1781 qui, plus cher à la vérité que l'ancien, n'avoit au moins aucun de ses dangers. Celui-ci étoit composé, comme on sait, d'étain et de plomb; et celui de la dame Dumazis l'étoit d'étain et d'argent. Son invention fut approuvée par l'Académie des Sciences, et annoncée dans le Journal de Paris, 13 fév. 1782.

Tôle vernie.

On peut ranger dans la classe des étamages l'art de vernisser la tôle, qu'on a trouvé vers 1770. Ce secret est, depuis fort long-temps, connu dans le Levant. On l'y employoit pour plusieurs sortes de vases, et particulièrement pour ceux qui, comme théïères et cafetières, étoient destinés à contenir des liqueurs bouillantes. Le vernis dont ils sont couverts, résiste à l'action du feu.

L'Italie, l'Angleterre, et la France cherchèrent successivement à deviner le procédé de cette étonnante composition. Les Anglois seuls y parvinrent complettement. Au moins, ils sont les seuls qui

aient réuni à la fois dans leur vernis l'éclat et la solidité. Le leur est si luisant qu'il réfléchit les objets comme une glace. A Paris, un Sieur Clément, Peintre-Vernisseur, en annonça un dont il établit une manufacture en 1768. Mais, comme les ouvrages qui en sortirent manquoient de ce beau poli qu'avoient ceux d'Angleterre et du Levant, elle n'eut aucun succès. Un Joailler, nommé Framery, l'a repris de lui. Sans se piquer de beauté pour les siens, il leur donna de la propreté et du goût, des peintures assez agréables en bleu, en rouge, en or, des couvertes d'aventurine, de japonné, de fausse laque (1), de fausse porcelaine. Quant aux ouvrages qu'a produits cette manufacture, ce sont des porte-mouchettes, des bougeoirs, des corbeilles, des ustensiles de toilette; et, pour la table, des surtouts, plateaux, cabarets, seaux pour rafraîchir le vin, seaux pour les verres destinés aux vins de liqueur, etc.

Argenterie.

Dans l'origine de la Nation, il étoit facile aux personnes opulentes d'avoir, pour leur cuisine et pour leur table, une vaisselle et une batterie d'argent; la Gaule alors possédoit des mines abondantes et fort riches. En effet, Dion, Malinius, Josephe, et la plupart des Auteurs anciens,

---

(1) Le secret de faire de la laque date de la fin du dix-septième siècle en France. Haudiquer de Blancourt en fait la remarque dans son *Art de la Verrerie*, an. 1697. C'est, dit-il, *un Art très-nouveau; et ce n'est que depuis fort peu de temps qu'il s'en fait à Paris, nous étant apportée avant cela de Venise.*

nous représentent ce pays comme fertile en métaux précieux. On sait que ce fut avec l'or des Gaulois que César assujettit Rome; de même qu'il avoit soumis les Gaulois avec le fer des Romains.

Mines de la Gaule.

Si l'on en croit Diodore, la Gaule ne produisoit point d'argent (1); mais l'or y étoit en telle abondance qu'il lui suffisoit, pour s'enrichir, de ramasser celui qui étoit charrié par ses torrents et ses rivières. Ausone, dans ses poésies, donne au Tarn l'épithète d'*Aurifer;* et aujourd'hui même encore les petits ruisseaux qui descendent des Pyrénées roulent, avec leur sable, quelques paillettes d'or dont la recherche fournit une branche d'industrie et de commerce aux paysans de ces contrées. Pline cite une mine d'or située dans le lieu qu'il nomme *Albicracense*, dont le minerai ne contenoit qu'une trente-sixième partie d'argent; c'est-à-dire qui donnoit de l'or au titre de 23 karats $\frac{11}{32}$, tandis que celui qui sort épuré de nos creusets n'est qu'au titre de vingt-quatre. Athénée parle de nos mines d'or. Strabon dit qu'il y en avoit dans l'Aquitaine, près de Dax, dans les Cévennes et les Pyrénées. Mais, quoiqu'on trouvât le métal presque à la superficie de la terre, néanmoins il falloit la fouiller : ce qui contredit Diodore qui avance que les Gaulois n'avoient d'autre peine que de ramasser l'or dans le lit de leurs rivières.

---

(1) Selon Strabon, le Gévaudan, le Rouergue avoit des mines d'argent.

D'après la multitude, l'abondance, et la richesse de nos mines, on ne sera point surpris de cette quantité immense d'or et d'argent, ouvré, ou monnoyé, qui subsistoit dans la Gaule. Lorsque Toulouse fut livrée au pillage par le Consul Cépion, le butin de cette ville monta, pour l'or seul, dit Justin, à cent dix mille livres pesant (1).

Mais, d'un autre côté, quand on songe que la France n'a plus aujourd'hui que quelques sillons d'argent, si maigres et si pauvres que les frais d'exploitation en absorbent entièrement le profit, on a de la peine à croire tous les faits qu'on vient de lire. On se demande à soi-même ce que sont donc devenues ces mines si riches que possédoient les Gaulois. Le temps les auroit-il anéanties ou décomposées? Ce peuple savoit-il les exploiter mieux que nous? Ont-elles toutes été en entier épuisées par lui? C'est aux Physiciens, aux Minéralogistes, qu'il appartient de résoudre ces questions. Moi je me contente d'y ajouter quelques faits.

Travaux des mines entrepris depuis le quinzième siècle.

En 1472, on étoit venu à bout de persuader à Louis XI que le Royaume possédoit une grande

(1) Strabon donne à entendre que ce ne fut point à Toulouse même qu'on trouva ces trésors; mais dans un lac voisin, où depuis long-temps les Gaulois, par superstition, avoient coutume de jetter beaucoup d'or et d'argent. L'entreprise du desséchement de ce lac fut mise à l'enchère; et ceux qui s'en rendirent adjudicataires y trouvèrent jusqu'à des meules d'argent massives. Ce récit rend plus croyable le fait des sommes énormes qui furent le prix du vainqueur.

quantité de mines d'or et d'argent. Le Monarque, en conséquence, publia une déclaration très-favorable, capable d'encourager ceux qui voudroient en entreprendre l'exploitation. Mais il eut beau encourager, les fouilles et les travaux furent infructueux. Envain François Ier. et Henri II, confirmèrent et étendirent les faveurs promises par Louis; les leurs ne produisirent pas davantage. Enfin, le bon Henri IV, parmi les projets divers qu'il forma pour l'amélioration de la France, lorsqu'il se sentit affermi sur son trône, ayant repris celui du travail des mines, il chargea de l'exécution de ses vues plusieurs personnes expérimentées. Celles-ci, après des fouilles et des recherches exactes dans les différents cantons du Royaume, vinrent faire le rapport de leurs découvertes. Voici, selon la *Chronologie septennaire*, en quoi elles consistoient.

Aux Pyrénées, talc et cuivre, or et argent;
Aux montagnes de Foix, geais, et pierres précieuses;
Près Carcassonne, argent;
Aux Cévennes, étain et plomb;
En Auvergne, fer;
A Annonay, plomb;
En Lyonnois, près Saint-Martin, or et argent;
En Normandie, argent et étain;
En Brie et en Picardie, marcassites d'or et d'argent.

L'éclat que fit à la Cour une pareille annonce éveilla tout-à-coup l'avidité des Courtisans. Ces mots *or et argent* avoient frappé leurs oreilles ; ils se figurèrent des trésors inépuisables, et employèrent à l'envi le crédit et l'intrigue pour obtenir un intérêt ou une place dans les entreprises nouvelles. Le Grand-Ecuyer Bellegarde s'en fit donner la Surintendance ; Ruzé, Secrétaire d'Etat, la place de Lieutenant-Général ; Bellingan, premier Valet-de-Chambre, celle de Contrôleur-Général, etc. C'étoit à qui obtiendroit plutôt, ou obtiendroit davantage. Mais c'étoit-là aussi s'approprier d'avance les fruits d'un arbre qui n'existoit encore qu'en pépin. Leur cupidité fut trompée. Ces mines desquelles ils attendoient tant de richesses, exigèrent des frais d'exploitation si considérables, et se trouvèrent si pauvres, que de Thou conseilla de les abandonner. De Thou voyoit bien ; et toutes les tentatives qu'on a faites depuis, dans le même genre, ont prouvé qu'il avoit raison.

Il n'en est pas moins vrai, ainsi qu'on vient de le lire, que nos mêmes mines autrefois produisoient beaucoup ; et que les métaux précieux étoient très-communs dans la Gaule. La plupart des Capitaines Gaulois, et même certains soldats, portoient des bracelets, des colliers, et des chaînes d'or. Les Auteurs latins en offrent la preuve en mille endroits. Manlius ne fut surnommé *Torquatus*, que parce qu'il enleva un de ces colliers

à un Gaulois qu'il avoit tué en combat singulier. On a vu précédemment que la Nation ornoit de cercles d'or et d'argent les cornes et les vases dans lesquels elle buvoit (1), on a vu qu'à ses festins le vin étoit apporté dans un grand seau de terre ou d'argent. Les plats qui servoient pour les viandes étoient, dit Possidonius, de la même matière.

Abondance de l'argenterie en France, sous la première Race.

Tant de magnificence dut s'anéantir en partie par les pillages des Romains, et par ceux des barbares, Huns, Francs, Bourguignons, Visigots, etc. qui soumirent ou désolèrent la Gaule. Cependant il en resta encore des vestiges dans les siècles suivans. Témoins ces plats énormes, ces tables en or et en argent, dont il a été fait mention (2); témoins ce siège d'or massif que Saint-Eloi fit par ordre de Clotaire II, et ce trône de même matière que lui commanda Dagobert. Le Comte Leudaste étant venu à Paris, il s'amusa, dit Grégoire de Tours, à parcourir les boutiques des marchands, à examiner la vaisselle d'argent et les bijoux qu'ils étaloient (3). On lit dans la vie de Saint-Voué que, pendant quelques temps, il fut nourri par la charité d'une Abbesse de Soissons. Mais, un jour qu'elle lui avoit envoyé son dîner sur un plat d'argent, un pauvre étant venu demander l'aumône au Saint, Voué, qui n'avoit

---

(1) Voyez ci-dessus p. 183. (d. R.)

(2) Voyez ci-dessus p. 150 et suivantes. (d. R.)

(3) *Argentum pensat, atque diversa ornamenta prospicit.*

rien à donner, livra sa portion, que le mendiant emporta avec le plat. Le Moine de Saint-Gal raconte l'histoire d'un repas que donna un Evêque à deux Officiers de Charlemagne pour capter leur bienveillance; et dans lequel on fut servi en vaisselle d'or ou d'argent, et en vases garnis de pierreries. Dans le testament que fit en 813 Dadila, Grand-Seigneur de Septimanie, il légua aux pauvres, entre autres choses, les vases d'or qu'il avoit reçus en présent de l'Empereur son maître. Enfin, Saint-Sulpice, Evêque de Bourges, n'employoit à sa table que des ustensiles de terre, de bois, ou de marbre, et *jamais d'argenterie*. C'est-là une des remarques que fait l'Auteur de sa vie pour prouver la sainteté du Prélat; mais cette remarque même prouve que l'argenterie étoit un luxe assez commun.

Ce luxe dura jusqu'aux ravages des Normands qui, par les rançons énormes qu'ils tirèrent successivement de la France, achevèrent de l'épuiser. La chute de la Race Carlovingienne, l'anarchie effroyable, et toutes les guerres intestines qui en furent la suite, augmentèrent encore ses malheurs.

Cependant, telle est la vigueur constitutive de cette Nation si surprenante, telle est son activité, que, malgré tant de désastres, quelques intervalles de repos suffirent pour réparer ses forces. Déja elle commençoit à montrer quelque opulence, quand tout-à-coup elle éprouva ce délire des Croisades qui la mena au loin engloutir elle-

même ses habitants et une partie de sa nouvelle opulence. Elle n'avoit plus néanmoins ces mines abondantes qui jadis la rendoient si puissante et si riche. Sa seule ressource étoit la fertilité de son territoire, son industrie, et son commerce ; et cette ressource sera inépuisable à jamais. A peine les guerres d'outre mer venoient de finir, déjà un de nos vieux Historiens en vers reprochoit aux Officiers de Philippe-le-Bel une vaisselle nombreuse en or et en argent.

Ils ont grant vessélemente,
. . . . . Pos, et escueles
D'or et d'argent, bones et beles,
hanaps
Coupes diverses et hennas.

Ordonnances des Rois au sujet de la vaisselle d'or et d'argent.

Ce luxe au reste n'étoit pas propre seulement aux Officiers du Prince. Il étoit répandu dans toute la Nation, puisque Philippe lui-même publia, en divers temps, quatre Ordonnances différentes pour le réprimer. Par la première, an. 1294, il défend à tous ceux de ses sujets qui ne posséderont pas six mille livres de rente tournois, *d'avoir vessélemente d'or ne d'argent pour boire ne pour mengier;* et en conséquence il ordonne à quiconque ne jouit pas de ce reveu, de porter la sienne à la Monnoie. Dans la seconde, publiée huit ans après, personne n'est excepté. Ceux qui l'avoient été par la première sont obligés d'envoyer à la Monnoie la moitié de leur vaisselle. En 1310, il défend aux Orfévres d'en fabriquer au-

cune. Enfin, en 1313, il ordonne de se défaire de la dixième partie de celle qu'on a.

Plus modéré que lui, Charles-le-Bel son fils se contenta d'interdire toute pièce qui péseroit plus d'un marc. Mais Philippe-de-Valois renouvella l'Ordonnance de 1310; et la fabrication de toute espèce d'argenterie quelconque fut, une seconde fois défendue aux Orfévres (1).

---

(1) Louis XII, en 1506, leur défendit de même *toute pièce de grosse vaisselle*, et ne leur permit de faire que de menus ouvrages, tels que salières ou cuillères; ou tout au plus des tasses et des pots dont le poids n'excéderoit pas trois marcs. Mais, comme les François prirent le parti d'acheter leur argenterie en pays étrangers, les Orfèvres représentèrent que cette contrebande les ruinoit; et il fallut que le Monarque, en 1510, révoquât son Ordonnance. Louis XIII, l'an 1636, en publia une pareille; et il fut de même obligé de l'annuler deux ans après. Enfin, Louis XIV, en 1672, ayant défendu de faire et de vendre *buires*, *seaux*, *cuvettes et autres vases d'argent servant d'ornement de buffet*, *chenets*, *feux d'argent*, *braziers*, *chandeliers à branches*, *girandoles*, *plaques à miroir*, *cabinets*, *tables*, *guéridons*, *panniers*, *corbeilles*, *vases*, *urnes*, *et autres ustenciles d'argent massif*, *tout plat et toute pièce d'argenterie excédant huit marcs*, *tout bassin excédant douze*, *et toute vaisselle d'or quelconque;* ayant renouvellé cet Ordonnance en 1687, il la modifia aussi en 1689. Quoiqu'il ajoutât à la première défense celle des *bureaux*, *grilles*, *garnitures de feu*, *ou de cheminée*, *bras*, *plaques*, *torchères*, *cassolettes*, *caisses d'orangers*, *pots à fleurs*, *quarrez de toilette*, *pelotte*, *marmites*, *tourtières*, *casseroles*, *de quelque poids qu'ils pussent être*, *flacons ou bouteilles pesant plus de huit marcs*, *flambeaux pesant plus de quatre;* cependant il permit, par ce réglement nouveau, des pièces qu'il avoit interdites par les deux autres : ce sont des assiettes de deux marcs chacune, soucoupes de cinq, aiguières de sept, sucriers de trois, salières, poivriers, et autres menus ustensiles de

Luxe de l'argenterie en France sous la troisième race.

Ces réglements eurent le succès qu'ils devoient avoir. On peut en juger par cet Ecuyer Gascon, dont parle Froissart, qu'il avoit connu dans une auberge d'Ortois, et qui se faisoit suivre d'une vaisselle d'or et d'argent, avec laquelle *lui et ses gens* étoient servis. Eustache Deschamps nous représente les Chanoines sous Charles VI, en ayant une d'argent doré. Dans le discours que Juvénal des Ursins, Archevêque de Rheims, fit aux Etats de Tours en 1468 contre les différents abus qui affligeoient le Royaume, il dit qu'il n'y a presque personne en France *qui ne vueille manger en vaisselle de cuisine d'argent.* Les Religieux de Saint Denys avoient, au réfectoire, des tasses de ce métal. Ils les livrèrent au Comte de Dunois, dans un moment où celui-ci étoit embarrassé pour payer la solde à quelques troupes mutinées. Dunois en retira environ quarante marcs. Enfin, lorsque Louis XI, dans un de ces accès passagers de dévotion qui calmoient pour un instant ses vices et ses cruautés, eut formé le projet de faire une châsse pour les reliques de Saint Fiacre, et de clorre celles de Saint Martin par une grille de seize à dix-sept mille marcs

---

table qui n'excéderoient point deux. Il confirma tout ceci par un Edit du mois de Mars 1700. Seulement il défendit dans ce dernier, les *pots à oille*, *les plats par étage pour servir le fruit*, *et les surtouts de table* : meubles qui avoient été inventés probablement depuis 1689.

d'argent (1), il nomma des Commissaires, dit Monstrelet (2), pour *aller prendre et saisir toute la vaisselle qu'on pouroit trouver à Paris et autres villes.* Mais, quoiqu'il payât *raisonnablement* toute celle qu'il faisoit enlever, beaucoup de gens néanmoins cachèrent la leur: de sorte, remarque l'Historien, que quand on alloit à un festin ou à une nôce, *lieux où on avoit accoustumé d'y en voir largement n'y estoient trouvés que beaux verres et esguieres et feugiere.*

Je termine là mes citations, quoiqu'il me fût aisé de les conduire jusqu'à nos jours. Mais à celles qu'on vient de lire, je demanderai permis- Argenterie dans les camps et armées.

---

(1) En 1522, par le conseil du Surintendant Semblançay, François I[er]., fit enlever cette grille, et en fabriqua une monnaie sur laquelle fut représenté un treillis, comme pour rappeller son origine. Le peuple ne vit dans ce treillis qu'une ironie sacrilège, qui lui rendit plus scandaleuse encore une pareille profanation. Il regarda comme un châtiment de la justice divine, les malheurs arrivés, peu d'années après, au Roi fait prisonnier à Pavie, et au Surintendant, pendu à Montfaucon. Il est fort extraordinaire que Garnier, *Histoire de France*, tom. XXIII, p. 447 et suivantes, Leblanc, *Traité des Monnoyes*, p. 326—331, Charles du Molin, *Tractatus Usuris quæst.* 100, ne fassent nulle mention de cette monnoye au treillis. (*)

(2) Ce n'est point dans Monstrelet, c'est dans le Chroniqueur qui est imprimé à sa suite pour lui servir de supplément que se trouve ce fait. Mais jusqu'à présent, afin de n'avoir point à copier un long titre, j'ai mis, comme je le ferai encore dorénavant, sous le nom du premier Historien, ce qui appartient au second. Cette anecdote se trouve mot à mot dans les *Mémoires de Philippe de Comines*, tom. II, p. 249, et je pense que le Grand s'est trompé en indiquant la suite de Monstrelet. (*)

sion d'en ajouter une encore, prise dans une autre classe de personnes, pour répondre à un Auteur célèbre de nos jours. Il prétend que l'argenterie n'a été introduite dans nos armées que vers le milieu du dix-septième siècle, et qu'elle le fut pour la première fois par un Maréchal de France, l'un des Généraux de Louis XIV. A cette assertion, il suffira d'opposer le témoignage de Montluc. Dans le temps où cet Officier étoit Colonel-Général de l'Infanterie, il eut occasion, un jour, de donner au Duc de Guise, son Général, un dîner impromptu. Le repas, malgré le peu de temps qu'il avoit eu pour le préparer, fut néanmoins si bien ordonné que le Duc, surpris, en parla au Roi, et qu'il demanda au Colonel ce qu'il pourroit faire pour l'obliger à son tour. « Je le prierai, dit Montluc, d'engager le Roi à « me donner quelque somme *pour avoir de la* « *vaisselle d'argent, car rien n'avoit manqué que* « *cela* ». Mais, si à cette table il n'avoit manqué que de l'argenterie, l'argenterie étoit donc une de ces choses ordinaires que tous les Officiers d'un certain rang étaloient sur la leur.

Que seroit-ce si j'allois citer ici l'exemple de du Guesclin, qui eut une vaisselle en or, avec une nef du même métal *garnie de riches pierres moult belles.* Il est vrai que du Guesclin avoit reçu l'une et l'autre en présent du Roi d'Espagne; et que, par la suite, dans un moment de détresse, il les vendit pour payer ses troupes. Mais,

puisque le brave Connétable les avoit acceptées, et qu'il en avoit fait usage, il faut que l'honneur et la discipline militaire ne s'y trouvassent compromis en rien.

Les Rois alors avoient coutume de faire des présents de vaisselle, et sur-tout aux Ambassadeurs étrangers qui venoient négocier auprès d'eux. En 1413, Charles VI donna à ceux de Flandres *cent marcs d'argent en vaisselle dorée; dont iceux furent moult esjouys*. Soixante ans après, d'autres Ambassadeurs du même pays reçurent de Louis XI, dit Monstrelet, *trente mille écus au soleil, et de belle vaisselle d'argent largement*. Enfin, ceux que l'Empereur Maximilien avoit envoyés à Louis XII, rendant compte de la manière dont ils avoient été reçus, disent: *Le Roi a envoyé en nos lougis, bons, grands et honorables présents, tant en vaisselle d'argent, chaîne d'or, et autrement en deniers, jusques au moindre de vos messagers.*

Présents d'argenterie faits par les Rois aux Ambassadeurs.

Comines rapporte une dépêche envoyée à Louis XI, dans laquelle on lit, que *c'est chose accoutumée de donner de la vaisselle aux Ambassadeurs, soit d'amis ou d'ennemis*. Cependant, Bassompierre écrit que quand un Ambasadeur n'avoit pas obtenu ce qu'il demandoit, il n'acceptoit pas le présent.

De tout temps, les particuliers avoient employé des dons pareils pour se concilier la bienveillance des personnes dont ils avoient besoin.

Argenterie donnée en présent à des gens en place.

Nous lisons dans les *Miracles de S. Benoît* que, l'an 653, les Religieux du Monastère de Fleury ayant un procès à Château-Landon, l'Abbé envoya au Juge deux vases d'argent, passablement lourds: (1) Geoffroy, Prieur du Vigeois, raconte dans sa Chronique, qu'en 1138, Eustorge, Evêque de Limoges, étant mort, deux concurrents se présentèrent à la fois pour lui succéder; savoir Gérard, son neveu, et un nommé Amlard. Chacun d'eux fut élu de son côté par une faction différente; mais Gérard, intriguant plus adroit, se rendit à Rome pour faire confirmer son élection. N'ayant pû réussir, il y retourne une seconde fois, chargé de présents; donne à manger aux principaux chefs de la Cour Pontificale, et met, vis-à-vis chaque convive, différents vases de métaux bien travaillés. (2) Ce n'est pas tout. Il assiste à la Messe que célèbre le Pape; et offre, pour le repos de l'ame de son oncle, dit-il, un autre vase rempli de pièces d'or. Le moyen opéra; la nomination de Gérard fut confirmée par le Pontife.

Donnée aux Eglises.

Par le même motif, on offroit de l'argenterie à l'Eglise, en qualité d'*ex voto*, quand on vouloit obtenir de Dieu quelque grace. Un des officiers du Roi Pepin, disent les *Miracles de Saint-Denys*, ayant été battu miraculeusement et brisé de coups

(1) *Non contemnendi ponderis.*

(2) *Vasa diversa operati metalli.*

pour avoir fait paître son cheval dans un champ qui appartenoit à ce Monastère, le Roi vint, en réparation, offrir à l'église un vase d'argent, et demander la santé de son serviteur.

Souvent des personnes pieuses léguoient par testament, ou même donnoient, de leur vivant, aux églises des Monastères ou des Cathédrales, quelques pièces de leur argenterie. Tel fut, entre mille autres, Léodebald (ann. 623), qui, en mourant, laissa au Couvent de Saint-Pierre une écuelle d'or et deux écuelles dorées, toutes les trois *de Marseille* ; tels furent Ermentrude qui légua de même, vers 700, à l'Abbaye de Saint-Vincent de Paris, dix cuillères d'argent ; Hélinard, Archevêque de Lyon, dans le onzième siècle, lequel donna au Monastère de Saint-Bénigne de Dijon, dont il avoit été Abbé, toute sa vaisselle ; Guillaume, Comte d'Astarac, qui faisant rebâtir en 983 l'église du couvent de Simone, détruite par les Sarrasins, fit présent en même temps, de huit vases d'argent, pesant quatre-vingt-dix livres, enfin Gérard, Evêque d'Angoulême, qui en 1135, légua par testament à son église, une centaine de volumes (2), et beaucoup d'argenterie pour le Service divin.

---

(1) L'*Histoire des Evêques et des Comtes d'Angoulême*, donne la liste des Auteurs qui composoient ce legs précieux. Comme elle pourra paroître curieuse à plusieurs de mes Lecteurs, je vais la copier. *Scripta Gregorii, Augustini, Ambrosii, Hilarii, Isi-*

Personne n'ignore le procédé généreux et désintéressé des Chartreux de la Grande-Chartreuse. Guillaume II, Comte de Nevers, leur avoit envoyé de l'argenterie (1). Ils la lui renvoyèrent, dit Guibert de Nogent, et demandèrent de préférence qu'il leur donnât du parchemin pour copier des livres (2).

Trésors de Couvents.

Ces plats au reste, ces vases, cette vaisselle de présent, ne servoient point à l'usage des Religieux. On les gardoit dans un endroit particulier, avec d'autres curiosités, joyaux et reliquaires ; et l'on en formoit un trésor qu'on montroit à certains jours, et à certaines heures, aux étrangers, comme faisoient quelques Monastères tels que celui de Saint-Denys, et plusieurs autres. La vie de Saint-Angilbert, Abbé de Saint-Riquier, mort en 814, témoigne que cette Abbaye possédoit un bocal, et deux aiguières d'argent avec leur cuvette ; une clé, une bourse, et un baudrier d'or ; treize hanaps dorés ; un couteau orné d'or et de pierreries ; un encrier d'argent, enrichi d'or, etc. etc.

On voit, dans la vie de Saint-Anségise, le Couvent de Fontenelle posséder de pareilles richesses.

---

dori, Cypriani, Gregorii Nazianzeni, Origenis, Hieronymi, Bruni, Bedæ, Rabani, Boëtii, Paschasii, Sidonii, Historiam parvam et Historiam Julii-Cæsaris, Scripta Tullii.

(1) *Argentea, scyphos videlicet et scutras pretii plurimi.*

(2) Le Comte se retira chez eux en 1147, et y fit profession.

Les Rois eux-mêmes suivoient en cela le goût du temps. Ils avoient aussi un trésor, composé particulièrement de vaisselle, tant ancienne que moderne. Un Prince étranger voyageoit-il chez eux ; le premier spectacle qu'on lui offroit, étoit celui de toute cette magnificence. C'est ce que fit Charles V lorsque l'Empereur, son oncle, vint en France le visiter ; et en effet, peu de Rois, comme on le verra plus bas, pouvoient se glorifier d'être en ce genre aussi riches que Charles.

Trésors chez les Rois.

Souvent, dans les jours de grande cérémonie, le trésor royal étoit exposé publiquement à l'admiration des sujets. *La veille de Noël,* dit Monstrelet, *le Roy alla tenir son estat au Palais, où il célébra mout solemnellement la feste... et là furent apportez très-grant nombre de vaisseaux d'or et d'argent, en quoi on avoit accoustumé de le servir aux haultes festes.* François I, à la naissance de la Princesse Elisabeth, sa fille, donna, dans la cour du Château de Fontainebleau, un spectacle pareil. Là se voyoit un vaste théâtre, orné de feuillages, et couvert, en guise de ciel, d'un voile de soie bleue parsemé d'étoiles d'or. Sur le théâtre s'élevoit une pyramide, à plusieurs pans, et à neuf étages, où l'on avoit placé avec art une quantité immense de vaisselle, de vases et autres pièces semblables ; le tout en or. Le nombre en étoit tel, dit le *Trésor des merveilles de Fontainebleau,* qu'on eût cru voir à la fois l'*élite des buffets de tous les Princes d'Europe.*

On avoit effectivement réuni là tout ce que possédoient en ce genre les différentes Maisons Royales. Ce n'est pas tout. Pour que les spectateurs pussent mieux admirer le mérite des différents morceaux qu'on étaloit à leurs yeux, il y avoit des Officiers, chargés par ordre exprès du Roi, d'en faire connoître l'historique. Ils racontoient *comme quelques-unes de ces rares pièces avoient été apportées en France par l'Empereur Charlemagne ; comme les autres lui avoient esté envoyées par quelques Roys ; et ainsi des autres singularités, dont il n'y en avoit pas une moderne, mais toutes antiques.*

Ainsi donc les Rois se formoient, dans chacun de leurs Palais ou Châteaux, un petit trésor de choses curieuses ; et ce trésor, ils le composoient spécialement des pièces de vaisselle qu'ils avoient héritées, d'âge en âge, des Princes leurs prédécesseurs. Ceci sera prouvé de nouveau, lorsque je rapporterai l'inventaire de Charles V.

Présents d'argenterie faits aux Rois par leurs sujets.

Au reste, il n'avoit pas été difficile à nos Rois d'amasser dequoi satisfaire un jour l'ostentation de leurs descendants. La coutume alors étoit que les sujets présentassent quelquefois au Souverain des présents de vaisselle. Ce même inventaire que je viens d'annoncer le prouvera. On y verra une pièce donnée par l'Evêque de Noyon, une autre offerte aux étrennes par le sieur de Chevreuse. La *Chronique de Normandie*, pour nous donner une idée de la libéralité du Duc Robert, fils de Ri-

chard II, raconte qu'un jour un Chevalier, qui venoit lui faire hommage, lui ayant présenté une juste d'or, Robert la prit et la donna aussitôt. Un autre jour qu'on étoit venu lui apporter de même une coupe d'or, il en fit pareillement présent.

Par les Corps municipaux des villes.

Dans certaines occasions, les Corps Municipaux des villes faisoient souvent de ces sortes de dons. Parmi ceux que reçut de diverses personnes le Roi Jean, à l'apparition momentanée qu'il fit dans Paris pendant qu'il étoit prisonnier de l'Angleterre, on compta mille marcs de vaisselle d'argent, qui lui furent présentés par la Capitale. (1) Quand Isabeau de Bavière, femme de Charles VI, fit son entrée dans la même ville, le Corps Municipal offrit au Roi, à la Reine, et à la Duchesse de Touraine, belle-sœur du Roi, des présents semblables. Ceux de la Duchesse furent une nef, deux grands pots, six autres pots plus petits, deux drageoirs, deux grands plats, deux douzaines de tasses et de saucières, deux salières en or et en argent; ceux de la Reine, une nef, deux salières, deux drageoirs, deux grands flaccons, six pots, six trempoirs, douze lampes, et deux bassins. Le tout étoit d'or, à l'exception des deux derniers articles, et pesoit trois cents marcs. La vaisselle du Roi n'en pesoit que cent cinquante, mais elle étoit d'or entièrement. Elle

(1) Villaret, *Histoire de France*, tom. IX, p. 429. (d. R.)

consistoit dans quatre pots, six trempoirs; et six plats. Chacune des trois offrandes fut portée au palais dans une litière qu'on avoit couverte d'un voile transparent, pour qu'elles pussent être vues par les passants. Froissart n'en parle qu'avec admiration; et il rapporte ce fait, comme un témoignage de la grande puissance des Parisiens.

Les villes de Provinces se piquoient souvent de la même libéralité dans des occasions semblables. Vienne, à l'entrée de Charles VI, lui présenta de la vaisselle dorée. Amiens, à celle de la Reine Charlotte en 1463, offrit deux drageoirs pesant vingt marcs.

Par les Monastères.

Il n'y avoit pas jusqu'aux Abbés de Couvents, qui quelquefois, et vers le temps des étrennes sur-tout, ne fissent aussi leur offrande. Nous avons une lettre de Pascase Radbert, Abbé de Corbie, écrite à Charles-le-Chauve pour prier le Monarque d'accepter un ouvrage qu'il lui envoie sur l'Eucharistie, de recevoir en même temps des harnois de chevaux, des ornements d'habits, des présents en or et en argent, et des vases de différentes espèces.

Louis-le-Jeune, prêt à partir pour la Terre-Sainte, ayant exigé du Monastère de Fleury une somme considérable, et les Religieux ne se trouvant pas en état de la fournir; l'Abbé envoya au Roi, en dédommagement, plusieurs pièces d'argenterie, entre lesquelles étoient deux candélabres pesant trente marcs.

En temps de guerre, les villes soumises par la force des armes employoient ce moyen pour se racheter du pillage. Celle de Metz, dans une circonstance pareille, donna à Charles V, dit Monstrelet, deux cent mille écus, *et certain présent de vaisselle dorée.*

Par les villes conquises.

Enfin, les Souverains se faisoient entre eux des dons de ce genre. Sully rapporte qu'en 1600, le Duc de Savoie envoya au Roi Henri IV, pour ses étrennes, deux grands bassins, et deux vases de cristal. Le Duc et le Monarque négocioient alors pour le Marquisat de Saluces. Au mariage de Richard, Roi d'Angleterre, avec la fille de Charles VI, le beau-père et le gendre, ainsi que je l'aï remarqué ailleurs, s'envoyèrent de la vaisselle. Richard donna *un très-beau vaisseau à boire cervoise, et un autre vaisseau aussi à mettre eaue; tous deux garnis de pierres précieuses;* et Charles, une très-belle coupe, un drageoir, une aiguière, une nef, et deux grands pots; le tout enrichi également de pierreries. Les deux pots seuls valoient, selon Juvénal des Ursins, environ vingt mille écus.

Par les Souverains leurs alliés.

L'Abbé Velly (1) écrit qu'aux nôces de Saint Louis *on vit, comme une chose très-rare, deux cuillers d'or, avec une coupe du même métal qui revenoient à vingt écus.* Tout ce qu'on vient de lire jusqu'ici détruit l'assertion de l'Historien.

---

(1) *Histoire de France*, tom. IV, p. 167. (d. R.)

Dans tous les temps de la Monarchie, et même dès son origine, nos Rois ont eu une vaisselle en métaux précieux. Je n'en rapporterai qu'un ou deux exemples tirés des *Chroniques de Saint Denys.* Saint Germain, Evêque de Paris, étoit venu, un jour, solliciter pour les pauvres la piété de Childebert. Celui-ci lui donna une somme considérable en argent; mais voyant le Prélat revenir à la charge, *il entra où la vessélemente estoit*; *il prist vaissiaus d'or et d'argent*, *et les despeça*; *et puis les bailla à Saint Germain.* Quand Louis-le-Gros mourut, *il départit,* disent ailleurs ces mêmes Chroniques, *tot son trésor aus églises et aus povres genz, et tote sa vaissélement d'or et d'argent.* Saint Louis lui-même en avoit une pareille; et et l'on en trouvera ci-dessous quelques pièces citées dans l'inventaire de Charles V, lesquelles étoient parvenues, comme héritage, entre les mains de ce dernier Monarque.

Encore une fois, le luxe dont il s'agit a été, pendant bien des siècles, le seul moyen presque qu'eussent les Rois, les Princes, et les Grands-Seigneurs, d'étaler leur richesse et leur magnificence. Aussi quelques-uns le poussèrent-ils à un point qu'on aura peine à croire. On lira au Chapitre suivant la description d'un banquet fameux que donna en 1457, à Tours, le Comte de Foix, quand les Ambassadeurs de Ladislas d'Autriche vinrent demander à Charles VI sa fille Madelaine en mariage pour leur maître. Or, à ce repas, il y

eut douze tables de sept services chacune; et, pour chaque service, il y eut, à chaque table, cent quarante plats d'argent. Que, d'après ce seul article, on calcule quelle quantité immense de vaisselle devoit posséder le Comte. L'imagination en est effrayée. Aujourd'hui, malgré ces masses énormes d'or et d'argent que depuis le seizième siècle nous envoie annuellement l'Amérique, le Souverain d'Europe le plus puissant offriroit à peine une telle magnificence. Et après cela l'on viendra, je le répéterai sans cesse, nous vanter la simplicité des temps anciens.

Etat de la vaisselle de Charles V.

Mais pour que les Lecteurs puissent connoître par les détails jusqu'où alloit alors chez les Souverains cette sorte de faste, je vais donner l'état de ce que possédoit Charles V, ce Prince qui fut surnommé le Sage, et qui mérita d'être nommé ainsi. Lui-même ordonna d'en faire l'inventaire en 1379; et l'original de cet inventaire subsiste encore à la Bibliothèque du Roi. Je n'ai pu le consulter, parce que, depuis deux ans, l'endroit de la Bibliothèque où sont les manuscrits est interdit au public pour des réparations indispensables qu'il exigeoit. Mais l'Abbé de Choisy en a donné l'extrait dans la vie qu'il a publié du Monarque; et c'est d'après la notice de l'Abbé qu'est dressé l'état qu'on va lire.

Inventoire général du Roi Charles-le-Quint de tous les joyaulx qu'il avoit tant d'or

que d'argent. C'est à savoir, couronnes, chappeaulx, vaisselle, joyauls d'église, et autres choses garnies de pierreries; et aussi joyaulx, vaisselle d'or et d'argent de pleine façon, estans ès Chasteaulx, Hostels et Oratoires dudit Seigneur, tant en ses Chasteaulx de Meleun-sur-Seyne, du boys de Vincennes, du Louvre, de Saint-Germain-en-Laye, de ses Hostels de Saint-Pol à Paris, de Beauté-sur-Marne, et autre part; et aussi des joyaulx et vaisselle qui sont continuellement portés avec lui; et avecques ce de toutes les Chapelles, chambres de brodeure et tapisseries dudit Seigneur: lequel inventoire a esté commencé à faire par ledit Seigneur le XXI jour de Janvier l'an MCCCLXXIX. etc.

Nota. J'omets ici tout ce qui regarde les couronnes, reliquaires, ornements d'église, anneaux, et bijoux, etc.

VAISSELLE D'ARGENT.

Quatre douzaines de très-grands plats.
Douze douzaines de petits.
Vingt douzaines d'escuelles (sorte de plats).
Cinq bassins à barbe.

Et de plus une infinite de justes, d'ydres, quartes, pots, pintes, aiguieres, coquemars, pots à

aumosne (1), *hanaps*, *tasses*, *drageoirs*, *bassins*, *cauffoires*, *etc.*

VAISSELLE D'ARGENT DORÉ.

Vingt nefs.		
La grande nef du Roi Jean, ayant à ses deux bouts un château, et, tout autour des tournelles, pesant.	70	marcs.
Vingt-cinq flascons		
Deux autres flascons représentant en bosse les neuf Preux .	197	»
Cinquante bassins.		
Un bassin aux armes de France.	35	»
Un bassin à barbe avec des fleurs-de-lis ciselées sur les bords . .	14	»
Quatre douzaines de grands plats.		
Six douzaines de petits.		
Quatre grands plats goudronnés et émaillés, pesant chacun	10	»
Deux vieux plats à fruit, ayant chacun sur leurs bords trois fleurs-de-lis fermées en manière d'écusson	9 m.	6 onces.
Dix-neuf douzaines d'escuelles.		
Six douzaines de chandeliers.		

(1) On appelloit ainsi une pièce de vaisselle dans laquelle les Officiers du Souverain jettoient, pendant son repas, quelques pièces de viande pour donner aux pauvres.

Vingt salières.	marc	onc.
Une grande salières, aux armes de France, et donnée par l'Evêque de Noyon.	28	»
Dix-huit cuillères.		

Et de plus une infinité de barrils, estamoyes, justes, pots, pintes, aiguieres, pots à aumosne, coupes, hanaps, tasses, goubelets, drageoirs, etc.

Vaisselle d'or.

Une grande nef, portée sur six lions, émaillée de France, et portant à chacun de ses bouts un Ange.	53	m. 4 onc.
Autre nef, portée par quatre lions	29	1
Grande nef donnée par la ville de Paris	125	»
Petite nef, ayant à chacun de ses bouts un serpent . . .	31	» »
Un baquet, soutenu par quatre syrènes	25	» 1
Vingt-cinq bassins.		
Deux bassins pour laver les mains, semés de petites écussons de France sur les bords.	19	»
Douze chandeliers.		
Deux autres chandeliers aux écussons de France, et donnés par M. de Chevreuse aux étrennes	18	2

	marcs	onces
Deux flascons, ayant deux buffles auxquels étoit suspendue l'anse	46	7
Six estamoies émaillées, avec leur couvercle	177	»
Six grandes justes *à un émail rond de France.*	128	»
Douze autres justes rondes aux armes de France	127	6
Deux hydres, portant de chaque côté un sauvage armé d'une lance; portant, par devant, la tête d'un lion; par derrière, un émail à images; et au pied, six émaux de France.	42	1
Une quarte semée d'émaux aux armes de France et d'Angleterre	6	6
Un pot quarré, semé d'émaux de France.	7	4
Un grand pot à aumosne, ayant quatre escussons de France, et pour anse deux lions	36	5
Coupe de Saint-Louis avec son aiguière	7	6
Coupe du Roi Dagobert. . .	4	»
Deux hanaps.	»	»
Quarante tasses.	»	»

	marcs	onces
Dix-neuf gobelets.	»	»
Douze aiguières dépareillées.	»	»
Huit drageoirs.	»	»
Trente-six grands plats, tous pareils	227	4
Douze autres grands plats, d'une autre façon	72	»
Trente-six autres à fruit, poinçonnés sur les bords . . .	56	1
Six douzaines d'escuelles . .	217	5
Une grande salière en façon de nef, donnée par la ville de Paris	15	6
Dix autres salières.	»	»
Trente cuillères.	»	»

VAISSELLE D'OR ORNÉE DE PIERRERIES.

Coupe de Charlemagne enrichie de saphirs	5 marcs	5 onc.
Hanap sur trépied, garni de perles, de rubis, et d'émeraudes.	6	6
Trente-sept gobelets.	»	»
Quarante aiguières.	»	»
Quarante flascons.	»	»
Quarante-deux pots, pintes, et chopines.		
Quarante-cinq salières.	»	»
Quarante-cinq drageoirs.	»	»
Quarante-trois cuillères, et fourchettes.		

Je ne dis rien sur le poids considérable, sur la

forme, et les ornements bizarres de quelques-unes de ces pièces ; tel étoit le goût du temps. Mais ces ornements mêmes, les ciselures, les figures en relief, les émaux qu'elles portoient, prouvent que Paris dès-lors avoit, et des Orfévres renommés, et des Artistes dans plus d'un genre.

Emaux.

On prétend que l'art de peindre en émail sur métaux, n'a commencé en France que vers 1632. C'est-là encore une erreur; puisque plusieurs des pièces de la vaisselle de Charles V, étoient émaillées. Palissy lui-même (ann. 1580), fait connoître que, de son temps, les Emailleurs de Limoges donnoient pour trois sous une douzaine de ces figures d'enseignes qu'on portoit alors au bonnet; *lesquelles enseignes estoyent si bien labourées, et leurs esmaux si bien parfondus sur le cuivre, qu'il n'y avoit nulle peinture si plaisante* (1). Il est vrai qu'au commencement du dix-septième siècle, les Artistes employèrent des émaux clairs et transparents, qui produisirent plus d'effet. D'ailleurs ils choisirent mieux leurs sujets, dessinèrent avec plus d'intelligence et de goût. Toutin, Gribalin, et plusieurs autres Orfévres, se rendirent célèbres en ce genre. Mais les

(1) La réputation des Emailleurs de Limoges subsistoit encore sur la fin du dix-septième siècle. Le Mémoire que l'Intendant de cette Province fournit en 1698, par ordre du Roi, au Duc de Bourgogne sur l'état de sa Généralité, en fait mention. *Leurs ouvrages auroient de la beauté*, dit-il, *si les Ouvriers avoient plus de connoissance et de goût pour le Dessin et la Peinture.*

plus fameux furent Bordier, et Petitot. Quoique les émaux ne soient plus de mode, les ouvrages de ce dernier ont une telle réputation, qu'ils sont recherchés encore, et payés fort cher par les amateurs. Il y en avoit une collection considérable et choisie chez le savant Numismate d'Ennery (1). On pouvoit voir beaucoup de ces ornements parmi les joyaux de l'oratoire du Cardinal de Richelieu qui étoient déposés à l'ancien Garde meuble de la Couronne (2).

Usage d'armorier ou de marquer l'argenterie.

On a dû remarquer encore que, dans la vaisselle de Charles V, il n'y avoit que quelques pièces qui portassent son écusson; tout le reste n'étoit point armorié : ce qui est d'autant plus singulier que, dans toutes les occasions d'éclat, la Noblesse alors se pavanoit de ses armoiries. Non-seulement elle en chamarroit toutes les personnes attachées à son service; mais elle-même les portoit par-tout sur ses habits. Il a été dit, à l'article des desserts (3), que dans les repas c'étoit une galanterie du temps d'offrir, à la personne qu'on vouloit fêter, ses armes en pâte de sucre, ou autrement.

---

(1) Le *Catalogue des Médailles* de d'Ennery forme un gros volume in-4°. Il a été rédigé par M. l'Abbé de Tersan. (d. R.)

(2) On ignore ce que sont devenus ces objets précieux; il est à présumer qu'ils étoient du nombre de ceux enlevés par des voleurs qui s'introduirent dans le Garde-meuble, et qui s'emparèrent des choses les plus belles. (d. R.)

(3) Tom. II, p. 319—321. (d. R.)

Aux premiers temps de la Monarchie, l'usage étoit de mettre les lettres initiales de son nom, ou même son nom tout entier, sur les différentes pièces d'argenterie que l'on possédoit. On en voit des preuves dans le testament de Saint-Remi. Parmi les choses qu'il y lègue, il compte *cochlearia tria quœ suo sunt nomine titulata.*

Ce qui ne surprendra pas moins, est cette immense quantité de pots, de flaccons, d'aiguières, et autres vases pareils de représentation, qu'offre l'inventaire de Charles V. Tout cela servoit à orner le trésor du Roi, les jours où il permettoit qu'on l'exposât aux regards du public; ou à parer ses trois dressoirs dans les banquets d'appareil. D'ailleurs, il y avoit des occasions où toute cette vaisselle pouvoit servir. Telle fut celle de ce repas que le Monarque donna dans le Palais à l'Empereur son oncle. Ses tables étant de plus de huit cents couverts, on sent très-bien qu'il n'y avoit rien de trop pour le service d'une pareille multitude. Aussi faisoit-il porter avec lui une grande partie de sa vaisselle par-tout où il alloit. L'inventaire le dit expressément.

D'un autre côté, quand on se rappelle que toutes ces richesses ont été amassées par un Prince qui avoit hérité d'un Royaume ruiné, qui avoit eu à soutenir contre l'Angleterre des guerres très-dispendieuses et très-longues, qui ne jouissoit enfin que d'un revenu fort borné, l'on ne peut revenir de son étonnement. Louis XIV lui-même,

Louis XIV, le plus fastueux de nos Princes, n'étaloit point, dans les jours de sa gloire, une magnificence pareille. Lorsqu'en 1709, il fit porter sa vaisselle à la Monnoye, celle d'argent ne produisit que 1,400,000 livres ; et celle d'or, 400,000. C'est Madame de Maintenon qui rapporte ce fait dans ses lettres. Maintenant, comment le Roi Charles V avoit-t-il pu se procurer un pareil trésor ! ou plutôt, comment la Nation, dans un temps où les mines de l'Amérique n'existoient pas encore pour les Européens, avoit-elle attiré chez elle assez de métaux, pour que le plus sage de ses Rois en employât, sans inconvénient et sans réclamations, une aussi grande quantité dans un faste inutile ? La réponse à la seconde de ces questions fourniroit matière à une dissertation assez intéressante ; mais elle n'est pas de mon sujet.

Quant à la première, j'y ai déja satisfait d'avance. Cette vaisselle si nombreuse n'étoit pas le fruit des économies de Charles. Certaines pièces, comme je l'ai dit, et comme le prouve l'inventaire, lui étoient parvenues, par héritage, des Rois ses prédécesseurs. D'autres lui avoient été données ; l'inventaire le prouve encore. Il est très-probable même que ces pièces de présent formoient, quoique l'Etat n'en dise rien, une grande partie de sa vaisselle ; puisqu'alors l'usage étoit que les Grands, les Corps Municipaux, les particuliers mêmes, fissent quelquefois de pareilles

offrandes. Enfin, une certaine quantité étoit le fruit de ses victoires. Il a été rapporté (1) un passage de Monstrelet qui le démontre. Probablement, dans le cours des guerres du Monarque, d'autres villes s'étoient rachetées, au même prix que Metz, du pillage ou du rançonnement.

Avec le temps, les préjugés et les usages dont on vient de lire l'histoire, ont changé. A mesure que la puissance royale a pris de la consistance et des forces, elle a cessé de faire consister sa grandeur domestique dans une vaisselle nombreuse qu'elle étaloit en spectacle à certains jours. Elle s'est élevé des palais magnifiques, que tous les arts à l'envi se sont empressés d'embellir. Là, comme dans le centre de sa gloire, elle a su concentrer tous les Grands, qui lui ont composé une Cour aussi brillante que soumise. Au lieu de ces nefs, de ces flaccons, et de ces plats d'or qu'elle employoit jadis à représenter pour elle, elle s'est entourée d'une nombreuse maison militaire et civile, qui, malheureusement onéreuse à l'Etat par l'excessive multiplication de ses membres, et par l'inutilité trop réelle de la plupart d'entr'eux, offre néanmoins aux sujets comme aux étrangers, le spectacle réuni de la magnificence et de la force, de la puissance et de la majesté.

---

(1) Pag. 251. (d. R.)

CHAPITRE VI.

Festins et Banquets.

Je ne comprends pas sous ce nom certaines imaginations extravagantes d'un prodigue ou d'un insensé ; telles par exemple que celle de ce du Fresny duquel Louis XIV disoit, je ne suis point assez puissant pour l'enrichir ; et qui afin d'avoir le plaisir de dépenser dans un repas mille écus qu'il venoit de recevoir au mois de Janvier, fit faire un plat de noix-de-veau, avec une soupe composée de cette espèce de lait qu'ont les œufs frais à la coque quand ils sont cuits bien à point. Je ne prétends point parler même de ces repas bisarres, tels que celui qu'en 1652 donna, au rapport de Loret (*Muse historique*), Mademoiselle de Montpensier ; qui fut de cinq services, et dans lequel cependant on ne servit que du bœuf, apprêté de toutes les manières possibles. J'entends par festin, un repas donné avec quelque apprêt, et formé des mets usités parmi la Nation.

Cependant, je ne dois pas omettre ici une observation nécessaire. Comme on se tromperoit en attribuant au corps général de cette Nation, une somptuosité qui n'auroit été que celle de quelques individus, on auroit tort également, si

on lui faisoit honneur d'une tempérance et d'une modestie, dont quelques-uns de ses membres auroient offert le modèle. Ainsi, par exemple, Charlemagne, au rapport d'Eginhard, se faisoit ordinairement servir à ses repas quatre mets et un plat de rôti. Regardera-t-on ces cinq plats comme le dernier terme du luxe où un Empereur, au neuvième siècle, avoit poussé sa table ; et en tirera-t-on des conséquences honorables pour le reste des François ? Non, certes. L'Historein au contraire ne cite ce fait que pour faire admirer la frugalité de Charles ; et il dit en même temps que le Monarque quelquefois donnoit de grands festins auxquels il invitoit une compagnie nombreuse.

Veut-on, pour la même époque, un exemple de faste, opposé à celui de tempérance qu'on vient de lire ; on le trouvera dans le Moine de Saint-Gal. C'est l'histoire d'un repas magnifique que donna un Evêque à deux Grands-Officiers de l'Empereur, pour capter leur bienveillance. Le pavé, dit l'Auteur, étoit couvert d'un tapis précieux. Des coussins de plume servoient de siège au Prélat. Cuisiniers, Pâtissiers, et Chefs-d'office, avoient tâché de se surpasser à l'envi, pour l'apprêt des mets. Tout fut servi dans une vaisselle d'or ou d'argent, et dans des vases garnis de pierreries ; enfin, la table fut égayée par des Musiciens qui jouèrent de différents instruments, et qui chantèrent.

Il en est de même des siècles postérieurs. Valbonnais (1), rapporte un réglement que fit pour sa table, en 1336, Humbert II, Dauphin de Viennois. Or ce réglement est à-peu-près celui qu'on feroit pour un Couvent de Moines.

Pour son dîner du dimanche et du jeudi, le Dauphin veut qu'on lui serve deux pâtés, composés chacun d'une poule et de deux poulets.

Le lundi et le mercredi, il veut une purée de pois ou de féves, avec deux livres de salé ; puis de *bonnes trippes*, cuites à l'eau. Pour le second service, deux portions (*rotulos*) de bœuf et de mouton, bouillis et servis avec une sauce chaude au poivre ; et, pour rôt, six chapons, ou six grosses poules (2).

Le mardi, au lieu de potage, il demande du riz aux choux, aux raves, et aux poireaux, avec une livre de salé ; demi-portion de bœuf bouilli, servi avec de la moutarde ; douze poulets, ou six poules, coupées par moitié ; et, pour second service, une portion de porc frais.

Quant au souper, il le fait consister dans une demi-portion de bœuf rôti ; des pieds de bœuf, apprêtés au vinaigre avec du persil ; et des langues de bœuf grillées, à la sauce caméline.

---

(1) *Histoire du Dauphiné.*

(2) C'étoit alors la coutume, comme on le dira plus bas, de servir sur un même plat plusieurs pièces de volaille et de gibier en pyramide.

Son dessert est composé de fromage et de fruits.

La bonne chère du Dauphin, les jours maigres, ressemble à celle des jours gras. Ce sont, pour le vendredi, deux potages, ou à la purée, ou aux pois, ou aux choux; du poisson, *si l'on en trouve*; vingt-quatre œufs frits, avec une bonne sauce; pâtés de Lorraine (1); puis quelque friture.

Pour le samedi, deux potages à la purée de féves et d'amandes, assaisonnés avec un jus d'oignon et de l'huile d'olives; du poisson, s'il y en a; douze œufs pochés, avec une bonne sauce; des tartes aux herbes, et huit œufs durs.

En lisant ce réglement, qu'on prendroit aujourd'hui pour le menu d'une nôce de village, mes Lecteurs se demanderont à eux-mêmes pourquoi Humbert avoit adopté cette uniformité monastique. Pourquoi toujours du bœuf, du mouton, et du porc, avec quelques poulets ou chapons; et jamais d'autre volaille, jamais de veau, jamais de gibier sur-tout, quoiqu'assurément ses domaines dussent en nourrir comme les autres cantons de la France. Enfin, pourquoi paroît-il exclure ces vins apprêtés, et ces friandises, nommées

(1) Ces pâtés, dont Taillevant donne la recette, consistoient en une farce de poisson, qu'on enfermoit dans une pâte pétrie au beurre, au sucre, et aux œufs. On les faisoit frire ensuite dans le beurre. Il y en avoit au gras; et la farce de ceux-ci étoit un hachis de blanc de chapon.

épices, dont l'usage étoit si général par tout le Royaume.

Ce plan de vie ne fut qu'un projet passager, et l'ouvrage du moment. Il faut savoir que les finances du Prince étoient obérées. Un Ministre aux mains duquel il en confia l'administration, crut ne pouvoir les rétablir qu'avec de l'économie et de la réforme; et cette réforme, il la commença par la cuisine de son Souverain. On auroit tort, après cela, si on alloit croire que la table des autres Princes contemporains ressembloit à celle de Humbert. Ce seroit là donner pour mœurs générales, un fait particulier; et il n'y a que trop d'exemples d'une pareille erreur. J'ai déja rapporté ci-dessus un passage de Froissart qui, décrivant un festin donné de son temps, y représente une multitude de mets *si estranges et si desguisez, que on ne pouvoit les deviser*. Or Froissart écrivoit dans le siècle du Dauphin.

D'ailleurs, il y a mille preuves qu'alors le luxe de table étoit poussé très-loin. On en jugera par ce Canon d'un Concile de Compiègne, tenu l'an 1304. Il est défendu à tout Ecclésiastique d'avoir à ses repas plus de deux plats avec un potage. Dans le cas où il lui surviendroit quelqu'un, alors on lui permet d'ajouter à son ordinaire un entremets. Enfin, s'il avoit à recevoir chez lui un Roi, un Duc, ou quelque autre personne de haute qualité, et capable de procurer à l'Eglise un avantage considérable, le Concile, dans cette circons-

tance, le dispense du réglement, et abandonne les choses à sa conscience (1).

L'Auteur du *Modus et Racio* (2), déplorant le luxe de son temps, dit avoir assisté au dîner d'un Archevêque, dans lequel on servit *trois paires de potages, de diverses couleurs, sucrés, et sursemés de graines de Grenade; avec six paires de mets,* (douze plats d'entrées); *sans compter l'entremès* (le second service), *où il y avoit des plus riches viandes.*

Ce peu de faits, choisis exprès dans une classe d'hommes qui, par leur état, étoient astreints à une décence et à une régularité particulières, suffiront pour faire juger de ce que devoient être alors les festins chez un homme de qualité, ou chez un particulier opulent.

Ordonnances des Rois pour la table.

Philippe-le-Bel, dans une Ordonnance publiée en 1294, pour la réforme générale du Royaume, avoit cru devoir réformer aussi cette branche de luxe. Il défendit à tout sujet de se faire servir, pour un repas ordinaire, plus d'un *mets* et d'un *entremets;* et, pour les grands repas, plus de deux mets avec un potage au lard. Deux cent soixante-neuf ans après, Charles IX rendit une Ordonnance pareille, par laquelle il défendoit de servir à la fois, dans un même repas, chair et poisson,

(1) Ce Canon du Concile de Compiègne fut renouvellé en 1365, dans un Concile d'Angers.

(2) Ouvrage publié en 1342.

et ne permettoit pour les nôces et festins que trois services, y compris le dessert, de six plats chacun. Enfin, Louis XIII, en 1629, régla que, si l'on faisoit un festin chez le Traiteur, on ne pourroit dépenser qu'un écu par tête; et que, si on se régaloit chez soi, on n'auroit que trois services, à chaque service qu'un seul rang de plats, et dans chaque plat que six pièces. J'ai déja prévenu sur cet usage de servir des piles de viandes dans un même plat; et j'ai annoncé qu'il en seroit mention ailleurs. Quant à ces ordonnances de frugalité, elles eurent le succès qu'on devoit en attendre. Rarement un Ministère éclairé s'en permettra de pareilles. Il sait que, bientôt violées par l'homme puissant, éludées par l'homme riche, elles ont encore le double inconvénient, et d'être inutiles dans un moment de disette, parce qu'alors la misère fait plus qu'elles encore, et d'être pernicieuses dans un moment d'abondance, parce qu'elles arrêtent la consommation, qui est la mère et la nourrice de l'Agriculture.

De tous temps, les festins du peuple et du bourgeois ayant consisté dans quelques mets communs, apprêtés sans beaucoup de recherche, il n'est guères possible d'en donner une description. Athénée nous en a transmis une sur ceux des Gaulois, qu'il a copiée d'après Possidonius. Je vais la rapporter en entier; quoique j'ai eu déja occasion d'en citer précédemment quelques articles.

Festins des Gaulois.

« Les Celtes mangent, assis à terre sur du foin, « ayant devant eux des tables de bois fort basses. « Leur nourriture est du pain, en très-petite « quantité; avec beaucoup de viande, soit bouil- « lie, soit rôtie, ou grillée. Ces mets sont servis « d'une manière propre et ragoûtante; mais il les « mangent fort mal-proprement, saisissant avec « les mains, comme les bêtes féroces, des mem- « bres entiers, et les déchirant à belles dents. S'il « se trouve un morceau qui résiste davantage, ils « le coupent avec un petit couteau à gaîne, qu'ils « portent toujours au côté. Leurs rivières et les « deux mers qui les environnent, leur fournis- « sent aussi du poisson qu'ils assaisonnent avec « du cumin et du vinaigre : car ils usent peu « d'huile, parce qu'elle est rare chez eux, et qu'on « n'aime guères ce qu'on ne peut avoir aisément. « Quant au cumin, ils le mêlent dans toutes « leurs boissons.

« Lorsqu'ils sont un certain nombre à table, « la coutume est de s'asseoir en demi-cercle. Au « milieu, comme dans la place d'honneur, se « met le personnage le plus distingué par sa va- « leur, par sa naissance, et ses richesses. Auprès « de lui se place le maître du logis; puis succes- « sivement les autres convives, selon leur rang « et leur dignité. Par-derrière sont des guerriers « attachés à leur personne, et qui, pendant tout « le repas, tiennent leur bouclier. Par-devant, il « en est d'autres, assis comme eux, et armés de

« lances. Les uns et les autres au reste sont trai-
« tés ainsi que leurs maîtres.

« La boisson des riches est du vin qu'ils tirent
« d'Italie ou des environs de Marseille, et qu'on
« leur sert de la manière suivante. Le domesti-
« que, chargé de cette fonction, apporte dans
« chaque main un vase de terre ou d'argent, sem-
« blable à une marmite, et rempli de vin. Chacun
« y puise. On boit peu à la fois; mais on boit
« souvent, et presque toujours pur. Les plats
« sur lesquels on apporte les viandes sont de la
« même matière que les vases. Quelques Gaulois
« cependant en ont de cuivre; et d'autres, au
« lieu de plats, se servent de corbeilles tressées
« en osier. . . . .

« Il existe chez eux une coutume fort ancienne,
« qui quelquefois ensanglante leurs repas. Celui
« qui prétend à l'honneur d'être le plus brave de
« la troupe, saisit un quartier de viande. Si dans
« la compagnie il se trouve quelqu'un qui ait la
« même prétention, il se lève; et alors les deux
« rivaux se battent jusqu'à ce que l'un des deux
« tombe mort. »

Diodore-de-Sicile a laissé aussi quelques phrases sur les festins des Gaulois; mais son récit diffère de celui qu'on vient de lire. Selon lui, « les
« Gaulois étoient servis par leurs enfants, ou par
« des jeunes gens des deux sexes. Ils plaçoient
« leur table près d'un brasier, garni des broches
« et des chaudières qui servoient à cuire leurs

« viandes. Enfin, s'il y avoit un morceau de pré-
« férence, c'étoit toujours au plus brave de la
« troupe qu'on l'offroit. »

Peu-à-peu, et avec le temps, nos Pères apprirent à mettre dans leurs repas, plus de symétrie, plus d'appareil et de pompe; et ce ne fut que de ce moment, à proprement parler, que ces repas purent porter le nom de festin. Il n'est pas aisé de dire quand ils acquirent cet ordre de services, et ce coup-d'œil d'élégance et de propreté, qui font un des principaux mérites de la table. Les Historiens ne transmettent guères de pareils détails. Le premier Auteur chez qui j'aie vu une description de festin, un peu étendue, est Taillevant. Il raconte, dans son livre, celui qu'il ordonna en 1455, pour M. du Maine (1). Il y indique quelques-uns des services, le nom de la plupart des plats, et même les ornements qu'il avoit imaginés pour parer la table : mais tout cela est énoncé chez lui d'une manière si obscure, si confuse, et si vague, qu'il en est presque inintelligible. Le voici expliqué de mon mieux.

La table étoit garnie d'un dormant qui représentoit une pelouse verte, et qui, sur les bords de son pourtour, offroit de grandes plumes de paon, et des rameaux verds, fleuris, auxquels on

Festins au quinzième siècle.

(1) Charles d'Anjou, Prince du Sang, beau-frère de Charles VII, et troisième fils de Louis II, Roi de Sicile. Il est inhumé au Mans, et mourut en 1472.

avoit attaché des violettes et d'autres fleurs odorantes. Du milieu de la pelouse s'élevoit une tour, argentée, avec ses créneaux. Elle étoit creuse, et formoit une espèce de volière où l'on avoit renfermé différents oiseaux vivants, dont la huppe et les pieds étoient dorés. Son donjon, doré aussi, portoit trois bannières, l'une aux armes du Comte, les deux autres à celles de Mesdemoiselles de Châteaubrun et de Villequier, pour lesquelles se donnoit la fête. J'ai dit, à l'article des desserts (1) que c'étoit une galanterie du temps, lorsqu'on fêtoyoit quelqu'un, de représenter sur la table ses armoiries d'une manière quelconque.

Le premier service consistoit en un civet de cerf, un quartier de lièvre qui avoit passé une nuit dans le sel, un poulet farci, et une demi-longe de veau. Ces deux derniers objets étoient couverts d'un brouet d'Allemagne, de rôties dorées, de dragées, et de grenades. C'étoit peu assurément que ces quatre plats pour un grand festin; mais, à chaque extrémité, et en-dehors de la pelouse, il y avoit un énorme pâté, surmonté d'autres plus petits qui lui servoient de couronne. La croûte des deux grands étoit argentée tout autour, et dorée en-dessus. Chacun d'eux contenoit un chevreuil entier, un oison, trois chapons, six poulets, six pigeons, un lapereau, et (sans doute pour servir de farce et d'assaisonnement)

---

(1) Tom. II, p. 319—321.

une longe de veau hachée, deux livres de graisse, et vingt-six jaunes d'œufs durs, couverts de safran et lardés de cloux de gérofle.

Pour les trois services suivants, car Taillevant dans sa description les confond ensemble, c'étoit un chevreuil, un cochon, un esturgeon cuit au persil et au vinaigre, et couvert de gingembre en poudre; un chevreau, une longe de veau, deux oisons, douze poulets, autant de pigeons, six lapereaux, deux hérons, deux poches, deux cosmeaux, un levreau, un chapon gras, farci; un hérisson avec une sauce; quatre poulets, dorés avec des jaunes d'œufs, et couverts de poudre du Duc; un sanglier artificiel, fait avec de la crême frite, des darioles, des étoiles, une gelée moitié blanche, moitié rouge, laquelle représentoit les armes des trois personnes nommées ci-dessus; une crême brûlée, à la poudre du Duc et sursemée de graines de fenouil confites au sucre; du lait lardé, une crême blanche, du fromage en jonchées, des fraises, enfin des prunes confites et étuvées dans l'eau-rose.

Outre ces quatre services, il y en eut un cinquième, composé uniquement de ces vins apprêtés, qui alors étoient d'usage, et de ces confitures qu'on nommoit épices. Celles-ci consistoient en fruits confits, ou en diverses pâtes sucrées. Les pâtes représentoient des cerfs et des cygnes, au col desquels étoient suspendues les armes du Comte et celles des deux Demoiselles.

Taillevant donne encore l'état d'un autre festin qu'il fit pour le Comte de Foix (1); mais la description de celui-ci est si courte, que je la croirois presque un simple mémorial, dressé par lui, soit pour soulager sa mémoire sur les choses principales qu'il vouloit servir, soit pour guider, dans leur service, les officiers de cuisine qui étoient sous ses ordres. Si ce repas au reste est le même que donna le Comte à Tours, en 1457, lorsque les Ambassadeurs de Ladislas d'Autriche vinrent demander à Charles VII, sa fille Madelaine en mariage pour leur maître, on en trouve les détails dans Favin, qui assure les avoir tirés d'une Chronique manuscrite de Foix. Le Roi traita magnifiquement les Ambassadeurs. Les Grands de sa Cour se piquèrent à l'envi d'en faire autant, dit Monstrelet; mais de toutes les fêtes qui furent données, aucune n'égala celle du Comte de Foix. Tout le monde convint que jamais, jusqu'alors, on n'avoit rien vu d'aussi galant et d'aussi magnifique. Voici la description du repas tel que le rapporte Favin (2); les divertissements qui l'accompagnent trouveront leur place ailleurs.

---

(1) Gaston, cinquième du nom, Infant de Navarre, autrement dit le Prince de Viane.

(2) L'Auteur place cette fête en 1458, et dit qu'elle fut donnée par le Comte, à l'occasion de sa réception dans l'ordre de l'Etoile, et de ses fiançailles avec Madelaine de France. Ce sont là autant d'erreurs. Gaston n'épousa cette Princesse qu'en 1461.

« Dans la grande salle de Saint Julian de Tours « furent dressées douze tables, chacune ayant « sept aulnes de long, et deux et demy de large.

« A la première table, fut assis le Roy, et les « premiers Princes du Sang, la Royne, et les « Filles de France.

« Aux autres estoient les autres Princes, tant « du Sang que des étranges Provinces, et les « principaux Seigneurs de France, selon leur « rang et dignité; et les Princesses, et les grandes « Dames de même.

« Les Maistres-d'hostel furent le Comte Gaston « de Foix, le Comte de Dunois, le Comte de la « Marche, et le Grand-Séneschal de Normandie.

« Le premier service fut d'hypocras blanc, et « de rosties.

« Le deuxième fut de grands pâtés de chapons « à haute graisse, avec jambons de sanglier, ac- « compagnez de sept sortes de potages. Tous « les services estoient en plats d'argent; et falloit « audit service, pour chacune table, cent qua- « rante plats d'argent.

« Le tiers service fut de rosty, où il n'y avoit, « sinon phaisans, perdrix, lapins, paons, bu- « tors, hérons, oustardes, oysons, beccasses, « cygnes, halebrants, et toutes les sortes d'oi- « seaux de rivière que l'on sçauroit penser. Au- « dit service y avoit pareillement des che- « vreaux sauvages, cerfs, et plusieurs autres « venaisons; et falloit audit service, pour cha-

« cune table, cent quarante plats d'argent.

« Le quatrième service fut d'oyseaux, tant « grands que petits ; et tout le service fut doré » (c'est-à-dire que chaque pièce avoit le bec doré, ainsi que les pattes) ; « et en chacune table fal- « loit cent quarante plats, comme en tous les « autres services.

« Le cinquième fut de tartes, darioles, plats « de crême ; oranges, et citrons confits ; et en « chacune table il y avoit, comme dessus, cent « quarante plats.

« Le sixième fut d'hypocras rouge, avec des « oublies de plusieurs sortes.

« Le septième fut d'épiceries et confitures, « faites en façon de lyons, cygnes, cerfs, et « autres sortes ; et en chacune pièce estoient les « armes et devise du Roy ».

Il étoit très-rare que les Grands-Seigneurs vinssent ainsi étaler à la Cour leur magnificence. Les mœurs du temps les fixoient dans leurs domaines, où ils préféroient de représenter. Nos Rois eux-mêmes, renfermés, comme eux, pendant toute l'année dans leurs Palais, n'avoient pour montrer quelque somptuosité, que certaines occasions extraordinaires, pareilles à celle qu'on vient de lire ; ou ces fêtes nommées Cour-plénière, qu'ils donnoient dans les grandes solemnités, et qu'abolit Charles VII. Ils ne commencèrent à avoir vraiment une Cour, que quand la Reine Anne y eut attiré les Dames. Bien-

tôt la galanterie et l'amour amenèrent auprès d'elles les Grands du Royaume. François I, somptueux et magnifique, les y fixa par l'attrait des fêtes, des spectacles, et des différents plaisirs qu'il sut inventer. Alors tout changea. Le séjour des Rois devint le séjour de la haute Noblesse. Elle ne crut plus avoir d'existence que dans ce lieu seul, et vint avec empressement s'y ruiner par tous les genres d'ostentation.

Luxe de table introduit à la Cour.

Le premier qui introduisit à la Cour celui du luxe de la table, fut, selon Brantome, le Maréchal de Saint André. *Et certes estoit par trop excessif en friandises et délicatesses de viandes, tant de chair que de poisson, et autres friands mangers: tellement que quelqu'un qui n'eust ouy parler que de sa vie délicieuse, n'eust jamais pu ny en juger, ny croire qu'il fust esté si grand Capitaine.*

État de la table chez nos Rois depuis François Ier.

Parmi nos Rois, le premier qui affecta de se distinguer par cette sorte de somptuosité, fut François I; et il la poussa presque jusqu'à la folie; car outre sa table, de laquelle jamais rien n'approcha, dit Brantome, il y avoit encore celles du Grand-Maître, du Grand Chambellan, du Chambellan, des Gentils-hommes de la Chambre, des Gentils-hommes Servants, des Valets-de-Chambre; *et tant d'autres; et toutes si bien servies que rien n'y manquoit. Et ce qui estoit plus remarquable, c'est que, dans un village, dans les forêts, dans les assemblées, l'on y estoit traité comme si l'on eust esté dans Paris.*

Quant à celle du Roi; elle étoit tellement montée; que pour les plus grands festins, on n'avoit pas besoin de ces longues préparations qui sont nécessaires partout ailleurs; un seul jour suffisoit.

A son exemple, les Grands-Officiers se piquoient de la plus excessive magnificence en ce genre. Rien n'égaloit celle du Connétable Montmorency. Charles-Quint, à son passage par Paris, l'ayant entendu vanter, il eut la curiosité de s'en convaincre par ses yeux. Dans ce dessein, il vint un jour, surprendre le Connétable et dîner chez lui. Mais, quoique celui-ci n'eût point été prévenu, sa table néanmoins se trouva servie si abondamment, et les mets y étoient si délicieusement apprêtés, que l'Empereur étonné dit qu'il *n'y avoit point de grandeur au monde pareille à celle d'un tel Roy de France.* Tout ceci, continue Brantome, fut rapporté au Roi, qui *en eut une joie extrême.*

Cette joie puérile, qui déceloit dans le Monarque un amour-propre bien peu raisonné, se fût tournée en honte sans doute, s'il eût soupçonné que Charles plus fin politique que lui, ne donnoit probablement tant d'éloges à un faste obscur et ruineux que pour en entretenir le goût chez son rival. Si, au lieu de toutes ces tables nombreuses qui employoient les finances du Royaume à enrichir des pourvoyeurs, ou à nourrir quelques courtisans inutiles, l'Empereur eût

vu en France un commerce florissant, des places bien fortifiées, une armée redoutable, des ports garnis de vaisseaux ; peut-être, à ce spectacle, eût-il dissimulé son admiration : mais aujourd'hui la Nation diroit, comme il dit alors : *il n'y eut point de grandeur au monde pareille à celle d'un tel Roi* ; et l'Histoire, qui rougit de rapporter le premier éloge, lui décerneroit avec transport celui-ci.

Henri II et François II, continue Brantôme, maintinrent leur table sur le même état que leurs Père et Ayeul. Les choses changèrent sous Charles IX et Henri III. Les guerres qu'eurent à soutenir ces deux Princes, les forcèrent à faire *sur leurs Maisons et mangeailles* beaucoup de retranchements. *C'étoit par boutades que l'on y faisoit bonne chère ; car le plus souvent la marmite se renversoit : chose que hait beaucoup le Courtisan, qui aime à avoir bouche à Cour et à l'armée, parce qu'alors il ne lui coûte rien.*

L'auteur, dans la sorte de chaleur et de transport où cette matière le jette, raconte à ce propos, sur Henri III, une anecdote singulière. « Le bruit courut, dit-il, que le Roi vouloit dé« clarer la guerre au Roi d'Espagne et porter ses « armes en Flandre. Le Monarque Espagnol au« quel on rapporta cette nouvelle, répondit froi« dement : *Je ne le crains pas, il n'a pas de quoi « manger :* voulant faire entendre par-là qu'un « Prince qui n'avoit point d'argent pour sa

« table n'en auroit point pour la guerre. ».

Henri IV, pendant long-temps, éprouva la même détresse que son prédécesseur. *Ses finances étoient si courtes*, disent les Mémoires du Duc d'Angoulême, *que souvent sa table manquoit, et qu'il se trouvoit contraint d'aller manger chez quelqu'un de ses serviteurs.* Celui qui le traitoit le mieux étoit le Sieur d'O ; encore, ajoute le Duc, n'étoit-ce pas *avec cette profusion qui se pratique à présent, où les moidres disners sont les plus grands festins de ce temps-là.*

Cependant, lorsque par sa valeur et ses victoires, le Monarque eut conquis et pacifié son Royaume, il montra qu'un Roi de France, quand il le veut, *peut faire la guerre, et faire toujours bonne chère en même temps.* C'est le témoignage que lui rend le même Brantôme : et cet Auteur au reste, pour preuve de ce qu'il avance, en appelle à l'assemblée de Bayonne, pendant tout le temps de laquelle les Grands-Seigneurs Espagnols furent tous traités aux dépens du Roi, *eux et leurs gens jusqu'au plus petit : et leur ordinaire estoit très-beau, et bon et splendide.*

Mais ce ne fut là qu'une représentation passagère. Henri n'étoit ni fastueux ni gourmand. Ses passions principales, et ses objets de dépense, étoient, comme il le disoit lui-même, les bâtiments, le jeu, et les femmes ; et jamais sa table n'approcha, pour la magnificeuce, de celle de François I ; quoiqu'en dise Brantôme qui, accou-

tumé à ne trouver de grandeur qu'où il apperceVoit du gaspillage, veut à toute force flatter son Maître sur un défaut qu'il n'avoit pas.

Louis XIII rétablit en partie cette prétendue splendeur éclipsée. Richelieu, en s'emparant de tout ce qui tenoit à l'autorité et à la puissance, laissoit politiquement au Monarque tous ces petits objets d'ostentation financière, dans lesquels sa vanité timide trouvoit à se satisfaire.

Enfin parut Louis XIV; et tout ce que les Rois avoient jusqu'alors étalé de faste, se trouva tout-à-coup effacé. La postérité sévère a reproché à celui-ci plusieurs fois, et, plus d'une fois encore, elle lui reprochera ce goût asiatique, dont le propre est d'énerver sans fruit la force des Royaumes, et d'en préparer de loin la chute; mais, parmi les Princes accusés du même tort, quel est celui qui peut alléguer, pour son excuse, des titres de gloire aussi nombreux, autant de vraie grandeur et de magnificence? Louis fut trop fastueux sans doute; mais, en même temps que son orgueil se bouffissoit de ce pavanage indigne de lui, il imposoit la loi à ses voisins, il régénéroit les Lettres, les Arts et les Sciences, donnoit une marine à nos ports étonnés, et rendoit, en tout, sa Nation la première de l'Europe, et peut-être de l'univers.

Sous son Règne, s'établit la mode des collations grasses pour l'après-dîner. *La Princesse de Tarente m'a fait une collation en viande* écrivoit

la Marquise de Sévigné, année 1680; *je la lui ai rendue. C'est une sotte mode ; je pense que cela ne durera pas.*

Rabelais disoit (1) : *Il n'est desjeuner que d'Escholiers* ; *dipner que d'Advocats ; ressiner* (collation) *que de Vignerons*, *et soupper que de Marchands.*

---

(1) Tom. IV, liv. IV, ch. XLVI, p. 193. (d. R.)

PREMIÈRE SECTION.

Décoration de la table pour les festins.

Décorations en fleurs.

AVANT que l'art eût inventé différents objets pour décorer agréablement les lieux de festins, il dut employer ceux qu'offroit à ses yeux la Nature. Telles étoient particulièrement ces fleurs qu'elle sème avec abondance sur la face de la terre ; comme si, par-tout, elle sembloit se plaire à embellir le séjour de l'homme. Dès les premiers temps de la Monarchie, on voit cette sorte d'ornement charmant, en usage chez les François. Ils en couvroient leur table et le lieu de leurs repas. C'est ce que nous apprend une pièce de Fortunat, déjà citée ailleurs. *Les murs*, dit-il, *au lieu de montrer des pierres enduites de chaux, étoient tapissés de lierre. Sur le sol, on avoit semé tant de fleurs qu'on croyoit marcher dans une prairie émaillée. Les lys argentés y contrastoient avec le pavot de pourpre, et la salle étoit embaumée des odeurs les plus agréables. Pour la table, elle offroit seule plus de roses qu'un champ entier. Ce n'étoit point une nappe qui la couvroit, c'étoient des roses. Les mets y reposoient sur des roses ; au lieu d'un tissu de lin, on avoit préféré ce qui flatte l'odorat et ce qui couvre de même.*

Par la suite, on employa les fleurs en couronnes ou chapels. Nos Auteurs, et sur-tout nos Poëtes, du douzième et du treizième siècle font souvent mention de cette coutume. Les convives portoient, pendant le repas, un de ces chapels sur la tête. Ils en couronnoient même, à la manière des Anciens, les caraffes et les verres à boire (1).

Au quatorzième siècle, on savoit former avec des fleurs une décoration pour la table. On en a la preuve dans la description, que j'ai rapportée, du festin qu'ordonna Taillevant en 1455 (2). On se rappelle ce dormant qui représentoit une pelouse verte, ornée, dans son pourtour, de rameaux fleuris auxquels on avoit attaché des violettes et d'autres fleurs odorantes.

Louis XIV, dans ses banquets, aimoit à voir ses tables ainsi ornées ; et cette prédilection pour les beautés simples de la Nature, montre quel excellent goût naturel avoit ce Monarque, dont les yeux cependant devoient être depuis longtemps fascinés par les féeries éblouissantes de la magnificence et du luxe. Au festin qu'il donna en 1680 pour le mariage de Mademoiselle de Blois, sa fille naturelle, avec le Prince de Conti, ce fut la seule décoration qui eut lieu ; et l'on observera que le mariage se fit le 16 janvier. La table, lon-

(1) Voyez tom. II, 245—250. (d. R.)
(2) Voyez ci-dessus, p. 273. (d. R.)

gue de cinquante-quatre pieds, sur six et demi de large, portoit pour garniture dix-neuf corbeilles à jour, toutes en argent ou en cuivre doré, et toutes remplies d'anémones, de jacintes, de jasmins d'Espagne, et de fleurs d'oranger. De l'une à l'autre régnoit une guirlande ou feston d'autres fleurs, aussi naturelles. Chaque corbeille étoit éclairée par seize lumières : ce qui, joint à l'éclat des corbeilles elles-mêmes, à la variété brillante des fleurs et des rubans qui les ornoient, offroit à l'œil un spectacle ravissant.

Depuis la moitié du dix-huitième siècle, on connoît un autre genre de décoration en fleurs, qui est très-agréable, et dont on prétend que nous devons l'idée aux Polonois. Pour cela, on pétrit un gâteau de glaise, sur lequel on trace ensuite un dessin quelconque, tel qu'un chiffre, une devise, un nom, des armoiries. Dans les sillons du dessin on implante une ou deux sortes de fleurs, dont on a coupé le pédicule fort court. Sur le reste du cartel, on sème d'autres fleurs, effeuillées, pour former un fonds et faire ressortir celles du dessin. Cependant, il faut avoir soin que ces dernières soient d'une nature vivace, comme bleuets, marguerites, pieds-d'alouette, etc. L'humidité de la glaise suffit pour leur conserver, pendant plusieurs jours, leur fraîcheur; et au reste, on peut entretenir cette humidité, en jettant, la nuit, un peu d'eau sur le plateau.

Si au lieu d'une décoration plate, on en vou-

soit une élevée, telle que vase, corbeille, façade même d'architecture, on pourroit se la procurer également. Il ne faudroit que former le modèle en glaise humide, et couvrir de fleurs toute sa superficie, selon le procédé indiqué ci-dessus.

Néanmoins, comme ces sortes de constructions exigent toujours, pour être solides, un bâtis en bois ou en carton, elles offrent toujours aussi je ne sais quoi de lourd et de massif. D'ailleurs il est difficile de garantir tout ce placage de fleurs, d'une certaine confusion éblouissante qui fatigue la vue; et les fleurs elles-mêmes, appliquées ainsi, perdent nécessairement le coup-d'œil élégant et gracieux que leur donne la tige légère sur laquelle elles se reposent ou se balancent.

Le sieur de Lorme, Fleuriste bréveté du Roi, et sans contredit de son temps l'un des plus habiles Décorateurs de Paris pour les desserts, avoit imaginé de parer à ces inconvénients; et il y étoit parvenu d'une manière ingénieuse, quoique cependant fort simple. Par exemple, vouloit-il former une colonne? Il avoit un tube de verre, creux, de la longueur et de la proportion que la colonne devoit avoir. Tout autour étoient attachés, en spirale, d'autres tubes très-petits, longs de deux à trois pouces, et fermés par le bout d'en bas. Il les appliquoit contre le grand avec de la colle de poisson, et les contenoit en-dehors par un ruban brillanté qui suivoit leur spirale et les cachoit. C'est dans ces petits tubes qu'il plaçoit

les fleurs, ayant soin d'y mettre un peu d'eau pour les entretenir fraîches. Leur tête brillante, qu'il arrangeoit à volonté avec la partie de leur tige qui lui étoit nécessaire, formoit un effet charmant, que le constraste de la zône du ruban embellissoit encore. La colonne, ainsi garnie, étoit assujétie sur son plateau par une verge de fer, avec écrou, qui la traversoit. Elle reposoit sur un socle, et portoit un chapiteau, lesquels étoient, l'un et l'autre, ornés de la même façon; et le tout étoit couronné par une corbeille magnifique, formée des fleurs les plus belles et les plus apparentes qu'on pouvoit trouver. L'Auteur m'a dit avoir employé, pour la première fois, cette décoration vers l'année 1770.

Décorations en sujets figurés.

J'ai remarqué ci-dessus (1), en parlant des confitures, qu'au quatorzième et au quinzième siècle on savoit, avec des pâtes de fruits confits, ou même simplement avec des pâtes colorées, représenter, en relief, des armoiries, des animaux, des hommes, et d'autres figures. Le bon goût que les Lettres renaissantes commencèrent à introduire, au siècle suivant, dans l'Architecture et dans les Arts d'ornements qui en dépendent, influèrent sur les décorations de table. Au lieu d'un cerf ou d'un cygne, on représenta un sujet allégorique, tiré de l'Histoire ou de la Mythologie.

---

(1) Pag. 260, et tom. II, p. 319—321. (d. R.)

Tel fut celui de cette collation, dont j'ai parlé ci-dessus, que donna la ville de Paris à Elisabeth d'Autriche, femme de Charles IX. Il étoit composé, dit Bouquet, de si grands morceaux, séparés, tous en relief, et tous en pâte de sucre, dont la suite offroit une partie de l'histoire de Minerve.

D'abord, on voyoit la Déesse naissant du cerveau de Jupiter, et reçue au jour par deux Nymphes, dans le sein d'une nuée d'où tomboit une pluie d'or.

Ensuite étoit représentée son éducation. La jeune enfant étoit assise dans un jardin, au milieu de toutes sortes d'arbres fruitiers, et près d'une vigne entrelacée de roses et de lys. Trois Nymphes, attachées à son service, lui présentoient chacune de la main droite, une corbeille remplie de fruits. Dans la gauche elles portoient, l'une un globe, l'autre une balance, et la troisième un compas : emblême des Sciences, de la Justice, et des Arts.

Je n'ai pas besoin de prévenir mes lecteurs que ces tableaux allégoriques étoient des allusions flatteuses pour la nouvelle Reine et pour le Roi son époux. L'Artiste avoit prétendu sur-tout célébrer la bonne éducation que le Monarque avoit reçue de sa mère : *Princesse*, dit l'Auteur, *pleine de toute vertu, bonté, prudence, piété, et pudicité.* (Cette mère étoit Catherine-de-Médicis).

Le troisième tableau représentoit Minerve armée, portant au bras gauche un bouclier, et dans la main droite une hache d'armes.

Le quatrième, Minerve aidant Persée à tuer la Gorgone.

Le cinquième, Minerve entrant dans Athènes en triomphe. A sa suite étoit Persée, monté sur Pégase, ce cheval aîlé que le sang de la Gorgone avoit produit. Le héros étoit entouré d'hommes pétrifiés : ce qui dénotoit l'*espouventement qu'auront, et qu'ont déja, les ennemis du Roi, étonnés de sa gloire, magnificence, et prospérité en toutes affaires qu'il conduira par le bon conseil de sa Minerve.*

Enfin, la sixième pièce représentoit Minerve et Neptune disputant à qui des deux donneroit son nom à la ville d'Athènes. Le Dieu des mers frappoit une roche de son trident; et, sous ce trident, sortoit un cheval de guerre. La Déesse, d'un coup de sa hache d'arme, faisoit paroître un olivier; et Persée, choisi par eux pour leur juge, cueilloit un rameau de l'arbre emblême de la paix, en renvoyant Neptune avec son présent funeste. Un Asiatique, monté sur un chameau, venoit féliciter Pallas de sa victoire; et il lui offroit, en reconnoissance, un vaisseau chargé de toutes sortes d'animaux et d'oiseaux étrangers. *Or signifioit ce navire, venant de Barbarie, que l'Asie un jour viendra se soumettre à notre Persée et Minerve, qui sont le Roy et la Reyne, ou aux en-*

fants qui sortiront de leur très-heureux mariage : comme témoignent plusieurs prophéties, disant que, du sang des François et des Allemands, rejoincts ensemble, doit naistre un Prince qui dominera sur tout le monde.

Outre l'inconvénient d'être hors de la portée du très-grand nombre des François, de pareils ornements avoient encore celui de ne pouvoir figurer sur la table qu'une seule fois. Je suis surpris que les Décorateurs d'alors ne se soient pas avisés d'en faire d'un genre plus simple ; tels que des décorations d'architecture, des arcs de triomphe, des paysages même, et autres pareils, qui, plus agréables et moins coûteux, eussent pu au moins être habituellement d'usage. Non ; les compositions dont je viens de parler furent destinées aux banquets d'appareil des Rois et des Grands-Seigneurs ; pour tous les autres festins, la Nation se fit une décoration différente.

Pyramides en fruits.

L'usage étoit alors en France, comme je l'ai déja remarqué, et comme je le remarquerai encore ailleurs, de servir à la fois beaucoup de viandes sur un même plat, d'y empiler les pièces les unes sur les autres, et d'en former une sorte de pyramide. On fit la même chose pour le dessert; et l'on mit en pile, tantôt les fruits eux-mêmes, soit cruds, soit confits au sucre ; tantôt les assiettes sur lesquelles ils étoient servis. La *Chronique bourdeloise* décrivant l'entrée de Louis XIII à Bordeaux en 1615, parle d'une *collation de con-*

fitures rares et exquises, donnée par la Ville, et dans laquelle *il y avoit quatre plats par-tout l'un sur l'autre.* Parmi les différentes nouveautés que proposoit en 1651, *le Jardinier françois*, étoit celle de couper les pommes par quartiers, de les confire au sucre; et, après les avoir arrondies comme une prune, de *les dresser alors sur une assiette, en forme de clocher ou de pyramide. C'est*, dit-il, *un des plats qui surprend à l'abord ceux qui n'en ont point encore veu, ne pouvant dire quel fruit ce peut être.*

Au bal que Louis XIV donna en 1677 à Fontainebleau, la table de la collation étaloit, dans son pourtour, beaucoup de fruits cruds et de confitures sèches, des porcelaines remplies de compotes, des soucoupes en cristal garnies de liqueurs glacées; mais tout le milieu étoit occupé par trois grands quarrés à deux gradins chacun. Chaque premier gradin portoit huit grandes corbeilles de fruit crud; chaque second, quatre; et le tout étoit couronné par une pyramide de fruits, haute de deux pieds.

Neuf ans auparavant, dit Molière, lorsque le même Monarque avoit donné dans Versailles une fête à l'occasion de la paix, on avoit vu sur le théâtre où devoit se jouer la comédie, une *collation magnifique d'oranges de Portugal, et de toutes sortes de fruits chargés à fonds et en pyramides dans trente-six corbeilles qui furent servies à toute la Cour par le Maréchal de Bellefonds, et*

par plusieurs Seigneurs, pendant que l'Intendant des Menus-plaisirs donnoit de tous côtés des imprimés qui contenoient le sujet de la comédie et du ballet. Le souper qui suivit le spectacle fut composé *de cinq services, chacun de cinquante-six plats. Les plats de dessert étoient chargés chacun de seize porcelaines en pyramides, où tout ce qu'il y a de plus exquis et de plus rare dans la saison y paroissoient à l'œil et au goût d'une manière qui charmoit la vie.*

Chez les particuliers ordinaires, on employoit, au lieu de porcelaines, des vases ou des supports en cristal, sur lesquels on plaçoit les fruits. Cette coutume subsiste toujours chez des personnes d'un certain âge, que de vieilles habitudes empêchent de renoncer aux usages qu'elles ont vus dans leur jeunesse; et il n'y a pas cinquante ans qu'à Paris l'Hôtel-de-Ville lui-même l'observoit encore dans certains de ses repas.

En arrangeant artistement ensemble des fruits confits et des fruits cruds, ou même en disposant entre eux, avec art, des fruits cruds, mais différents de forme et de couleur, on pouvoit quelquefois procurer à l'œil un spectacle agréable; et, considérée ainsi, la coutume nouvelle n'avoit rien que le bon goût ne pût approuver. Mais l'excès et le ridicule, qui insensiblement se glissent dans toutes les modes, et qui finissent toujours par les faire abandonner, s'introduisirent de même dans celle-ci. Aux grandes tables, la cons-

truction des pyramides regardoit les Chefs-d'office. Par une suite de cet amour-propre que chacun attache à sa profession, ceux-ci se piquèrent à l'envi de les faire plus hautes que leurs confrères. Ce fut à qui les éleveroit davantage. Enfin, ils en vinrent au point qu'il fallut *hausser les portes :* c'est l'expression de Madame de Sévigné. *Nos Pères ne prévoyoient pas ces sortes de machines*, dit-elle, *puisque même ils ne comprenoient pas qu'une porte fût plus haute qu'eux.*

Des constructions aussi peu solides devoient parfois éprouver des accidents : c'est aussi ce qui arrivoit de temps en temps, et la Marquise en décrit un, dont elle fut témoins aux Etats de Bretagne. *Une pyramide veut entrer ; une de ces pyramides qui font qu'on est obligé de s'écrire d'un bout de la table à l'autre. Mais, bien loin que cela blesse ici, on est souvent fort aise au contraire de ne plus voir ce qu'elles cachent. Cette pyramide donc avec vingt ou trente porcelaines, fut si parfaitement renversée à la porte, que le bruit en fit taire les violons, les hautbois, et les trompettes.*

La Quintynie trouvoit à ces édifices de fruits *quelque chose de grand et de magnifique ;* mais, comme on ne les servoit que pour parer une table, et qu'il étoit d'usage de n'y point toucher, il trouvoit aussi qu'ils ne faisoient honneur qu'à l'Officier qui avoit eu la patience de les ranger avec tant de symétrie. D'ailleurs, pour pouvoir

s'en procurer dans toutes les saisons de l'année, il falloit avoir beaucoup de fruits, *et par conséquent de grandissimes jardins :* ce qui n'appartenoit pas à tout le monde. Pour lui, il conseilloit d'abaisser beaucoup ces plats si exhaussés, et de ne les composer alors que de fruits excellents, tous bons à manger : ou, si absolument on s'attachoit à conserver, pour plat du milieu, la grande pyramide, il vouloit au moins qu'on y joignît *ce qu'à la table des Rois et des Princes on appelloit un hors-d'œuvre*, c'est-à-dire, une jolie corbeille dans laquelle les convives trouvassent du fruit à manger.

Au reste, la manière de servir, dont je viens de parler, ne regardoit point les fruits très-petits ou très-tendres, tels que les fraises. Ceux-ci se servoient dans des jattes. Les cerises cependant, et quelques autres pareils, se rangeoient aussi par lits et par assises. Nous voyons encore des vestiges de tout ceci dans nos marchés. Les fraises et autres fruits qu'on vend sur les petits panniers nommés *semelles*, ceux mêmes qu'on vend en grands panniers, comme cerises et raisins, y ont toujours la forme pyramidale. Il est vrai que cette forme est favorable pour le vendeur, et qu'en lui donnant lieu d'étaler à la superficie quelques beaux fruits, elle lui permet de cacher intérieurement tous ceux qui sont médiocres.

La mode des pyramides s'est maintenue jusques sous le Règne de Louis XV. Alors commença

pour la table un autre genre de décoration ; car cet art poussé aujourd'hui si loin, date de la moitié du dix-huitième siècle : ou plutôt, alors renaquit, sous des formes plus variées et plus agréables, un art qu'avoient connu et pratiqué nos Pères. On vient d'en lire la preuve dans la description de cette collation que donna la Ville de Paris à l'épouse de Charles IX. J'en ai rapporté un autre exemple, lorsque j'ai traité des festins. On y a vu qu'à un repas que donna Taillevant en 1455, la table avoit un dormant qui représentoit une pelouse verte ; que tout autour de la pelouse s'élevoient des arbres fleuris, entremêlés de plumes de paon ; enfin qu'au milieu étoit une tour argentée où l'on avoit renfermé, comme dans une volière, différents oiseaux vivants.

Décorations nouvelles par Travers.

Celui qui renouvella vers le dix-huitième siècle l'art dont il s'agit, n'avoit probablement pas lu ces détails. C'étoit un Confiseur nommé Travers, anciennement Officier du Prince Condé. A ces pyramides de fruits qui offusquoient la table, et qu'on ne sembloit offrir aux convives, comme dans le supplice de Tantale, que pour irriter leur appétit ; il substitua des décorations agréables, soutenues sur bois, sur carton, sur fil-de-fer. Les premières qu'on imagina représentoient des buissons de fleurs, semés çà et là. D'un buisson à l'autre régnoit une arcade de verdure, ou une vigne chargée de fruits, ou quelquefois une

guirlande de fleurs naturelles. Dans l'intervalle des arcades, il plaçoit sur des supports, ou sur des cristaux, certains fruits crus ou confits, destinés à être mangés. Enfin il ornoit ses plateaux de quelques figures en pâte de sucre, qui animoient le tableau, et lui donnoient de la vie.

Quoique les décorations de Travers n'eussent point cette élégance et ce bon goût de composition que, depuis lui, on a trouvé le moyen de donner à ces sortes d'ouvrages, quoiqu'il ne sût les rendre solides sur leur plateau qu'en les alourdissant avec des masses de plomb, lesquelles souvent ne suffisoient pas encore pour les empêcher de se renverser; cependant il acquit, et à juste titre, une grande réputation. Plusieurs fois la ville de Paris, les Etats de Bourgogne, et ceux de Bretagne, l'employèrent pour leur repas d'appareil. Il forma beaucoup d'élèves, dont plusieurs devinrent célèbres. Enfin, en créant son art, il donna naissance à une nouvelle classe d'Artistes, qui se consacrèrent uniquement à ce genre d'ornement, et le perfectionnèrent au point où nous le voyons (1). C'est-là un de ces arts charmants qui semblent faits spécialement pour les Artistes françois, et surtout pour les Artistes parisiens. C'est-là qu'ils peuvent déployer, dans toute sa richesse et dans toute son étendue, ce goût fé-

---

(1) Cette profession a d'abord été libre; elle fut ensuite érigée en Communauté, et réunie à celle des Marchands de modes.

cond, toujours agréable et toujours nouveau, cette grace particulière, ce je ne sais quoi dont la plupart de leurs modes offrent l'empreinte, et que les nations étrangères, malgré tous leurs efforts, ne peuvent imiter.

Pâte nouvelle pour les figures.

Les figures qu'employoit Travers pour ses surtouts, étoient, selon l'ancienne méthode, de sucre et d'amidon coloré. Quoiqu'il y entrât peu de sucre, cependant celui qu'on y faisoit entrer, étoit une perte réelle. Le sieur Noël, Officier du Duc d'Orléans, connu depuis sous le nom d'Egalité et l'un des Décorateurs les plus célèbres qui aient existé depuis Travers, imagina d'y substituer une autre composition. Il en inventa une en effet, dont la pâte étoit aussi blanche et aussi belle que celle du biscuit de porcelaine, et qui consistoit, m'a dit le sieur de Lorme, en amidon et en talc, liés avec de la gomme adragante. Comme il en faisoit un secret, tous les autres Artistes cherchèrent à la deviner et à la contrefaire. Chacun d'eux prétendirent l'avoir découverte; et aujourd'hui il n'en est aucun qui ne se vante d'en posséder la recette, ou de posséder au moins la recette d'une pâte qui vaut celle-là. C'est ce dont j'ai été témoin moi-même, quand, pour recueillir sur tout ceci quelques détails et quelques anecdotes, j'ai parcouru les ateliers les plus renommés d'entr'eux.

Décorations givrées.

Une des plus agréables inventions que ces visi-

tes m'aient appris à connoître, est celle qu'imagina, vers l'année 1747, un Suisse nommé Soleure, au service de France dans le régiment des Gardes de cette nation. Avant lui, on savoit représenter les différentes saisons de l'année; l'hiver, avec des arbres nus et dépouillés; l'été, l'automne, et le printemps, avec des arbres dont les feuilles se faisoient de parchemin vert, et les fleurs ou les fruits, de cocons de soie teints. Lui, il fit des décorations d'hiver, qui représentoient cette sorte de gelée blanche que nous nommons givre. Pour cela il gommoit ses arbres, et y semoit une poudre de verre blanc, pilé très-menu, qui, en s'y attachant, imitoit parfaitement le brouillard glacé dont il s'agit. Pour ajouter à la vérité de son tableau, il y plaçoit une cabane de paysan, givrée comme les arbres, une rivière glacée sur laquelle étoient quelques figures de gens qui patinoient, et divers objets de ce genre. C'étoit à s'y tromper. On croyoit voir l'hiver avec tous ses frimas.

Ces sortes de décorations s'appelloient givrées. Elles eurent, pendant quelque temps, une assez grande vogue; mais le crainte de cette poudre de verre qui, en volant, pouvoit se répandre sur les aliments qu'on mangeoit, y fit renoncer. Sur la fin de l'année 1781, et au commencement de 1782 on vit employer la même poudre pour glacer, et pour brillanter des rubans. Ils ont eu aussi un instant de faveur; mais le même

danger a attiré un réglement de police qui les a interdits.

Il y eut cependant un Artiste Parisien qui inventa des décorations givrées, lesquelles n'offroient aucun risque. Les siennes étoient même supérieures à celles de Soleure, en ce qu'elles représentoient à la fois la succession de l'hyver et du printemps. Comme lui, il couvroit ses différentes pièces avec une poudre de sa composition, semb lable au givre. C'étoit ainsi qu'elles paraissoient à table. Mais elles différoient de celles de Soleure, en ce que, sous le givre, les arbres étoient verds, et les prairies ornées de fleurs; et que ce givre artificiel étoit, ainsi que celui de de la Nature, d'espèce à pouvoir se dissoudre. En effet, à peine avoit-il senti quelque temps la chaleur de la salle, que peu-à-peu il se fondoit. Alors commençoit un nouveau spectacle. Insensiblement on voyoit la rivière dégeler, les arbres verdir, les fleurs éclore, et le printemps, comme par une sorte de prodige, étaler aux spectateurs étonnés toute sa parure et sa magnificence.

L'auteur de cette invention s'appelloit Cazade. Ses enfans m'ont dit qu'il est mort sans leur en avoir communiqué le secret.

Décorations en verre.

Il y eut d'autres décorations dans un autre genre. Telles furent celles en tubes de verre découpés, et celles en verre filé et tourné, qu'inventa le sieur de Lorme, dont j'ai parlé ci-dessus. Tout cela étoit joli et brillant, et offroit,

aux lumières, une illusion très-agréable. On employa aussi le verre pour former, en Architecture, des pilastres et des colonnes. Enfin, on trouva moyen d'orner la table sans toutes les décorations dont on vient de lire l'histoire ; en la garnissant de dormants, parquetés de glace, sur le bord desquels on attachoit quelquefois, avec de la cire verte, des figures de porcelaine, ou de petites phioles de verre dans lesquelles on mettoit des fleurs, lorsque la saison le permettoit. Ces sortes de garnitures sont les plus usitées de toutes ; parce qu'indépendamment de leur simplicité et de leur propreté, elles ont encore, par leur prix, l'avantage d'être à la portée d'un très-grand nombre de personnes.

Surtouts. La première origine de cette invention remonte néanmoins jusqu'à la fin du dix-septième siècle. Le *Mercure galant* (Avril 1698) décrivant un grand repas que Monsieur, frère du Roi, avoit donné dans Saint-Cloud, dit que le milieu de la table étoit rempli par un grand surtout de vermeil doré. *Il y a peu*, ajoute l'Auteur, *que ces sortes d'ouvrages sont inventés pour garnir les tables. Ils y demeurent pendant tout le repas. On en fait de plusieurs pans différens. Ils sont souvent enrichis de figures ; il portent quantité de choses pour l'usage de la table, en sorte qu'on ne peut rien souhaiter à un festin que l'on n'y trouve.* Le narrateur nous apprend encore que, pour les soupers aux lumières, les surtouts étoient faits de manière

à pouvoir y placer des bougies ; et que, pour un repas de jour, il y avoit divers ornements fort agréables qui couvroient et cachoient l'emplacement des flambeaux.

Décorations sablées.

Nous avons changé quelque chose à cette première invention. Nous l'avons égayée, comme je l'ai dit, par un parquet de glaces. Cependant, comme le propre de certains Artistes est de vouloir toujours ajouter à ce qui est bien, pour faire mieux s'ils le peuvent, quelques-uns trouvèrent ce fonds de glaces triste et uniforme ; et ils essayèrent de le couvrir, pour y substituer un fonds de couleur plus gai et varié. Ce fonds fut d'abord une couche de sucre blanc, réduit en poudre très-fine, sur laquelle on traça un dessin avec de la mie de pain, fort menue et colorée. L'inventeur fut un nommé Pan, Saxon, mort vers 1779 au service de l'Ambassadeur d'Espagne. Bientôt, à cette mie de pain, trop grossière pour former un dessin agréable, il substitua les petites dragées rondes, presque imperceptibles, que nous nommons *nonpareilles* ; et il trouva le secret de les teindre comme il vouloit. Mais, comme il ne savoit point dessiner, et que ce talent néanmoins lui étoit absolument nécessaire, il alla prendre des leçons chez un Sculpteur-Marbrier, nommé Richard. Celui-ci fut bientôt le secret de son Elève ; et il sentit qu'entre les mains d'un Dessinateur habile, l'Art nouveau pourroit tout-à-coup procurer une fortune avec une réputa-

tion. Il s'y livra exclusivement. Au lieu de cette poussière de sucre que l'humidité altéroit, ou faisoit fondre, et qui attiroit sur la table des millions de mouches ; au lieu de cette nonpareille raboteuse, il employa la poudre de marbre blanc. En la teignant, il s'en procura de toutes les nuances ; et avec cette mosaïque d'un nouveau genre, il fit des tableaux très-jolis.

Ces tableaux, il est vrai, n'avoient guères qu'un instant de durée, à moins qu'on ne les couvrît d'un verre pour les garantir des accidens ; car le moindre souffle, le moindre contact les sillonnoit et les écorchoit aujourd'hui avant de les commencer, on enduit la glace du plateau, d'une légère couche de blanc-d'œuf; ce qui happe le sable, et les rend assez solides. Les couleurs d'ailleurs en sont franches et brillantes ; ils ont de l'éclat, et séduisent l'œil. Enfin la promptitude avec laquelle on les exécute, est une sorte de magie. On est étonné, quand, après avoir sassé avec une serviette la première poudre dont il doit composer son fonds, on voit l'Artiste ensuite prendre dans ses cases, avec une carte pliée en gouttière, les autres sables de couleur qui lui sont nécessaires pour dessiner ; et par une simple secousse du doigt sur la carte, afin d'en répandre un peu de poussière, produire tout-à-coup des édifices, des arbres, des animaux, en un mot tout ce qu'on veut lui ordonner.

Comme Travers avoit donné lieu à la profession

nouvelle des Décorateurs pour la table, Richard donna naissance à celle des Sableurs. Leur état étoit d'aller où on les appelloit, et où l'on avoit besoin de leurs talents. Mais le nombre en a beaucoup diminué depuis que dans les grosses maisons on n'a plus voulu que des Officiers qui sussent sabler. D'ailleurs, pour suppléer à l'ignorance de ceux qui ne le savoient pas, on imagina, vers l'année 1775, des cartons découpés et peints, qui s'appliquent sur le plateau en les couvrant d'un verre, et qui imitent assez bien le sablé.

Les décorations de table eurent lieu également dans les pays étrangers. Lorsque l'Ambassadeur de France eut demandé pour le Dauphin, Père du Roi Louis XV, la Princesse fille d'Auguste, Electeur de Saxe et Roi de Pologne, le Comte de Brulh, Ministre de l'Electeur, donna à l'Ambassadeur un grand repas dans lequel on vit la fameuse forteresse de Kænigstein, exécutée en relief avec sa citadelle. Du haut de la montagne découloient, sous la forme de deux ruisseaux, les vins blancs et les vins rouges d'Europe les plus renommés. Ces ruisseaux étoient censés arroser les vallées délicieuses qui sont au pied du Kænigstein. Ils arrivoient sur la table, et y formoient deux petites rivières où chacun des convives, quand il vouloit boire, puisoit avec une cuillère à long manche dont il étoit pourvu.

Cette invention n'étoit pas nouvelle. On lira au

chapitre suivant la description d'une fête donnée par un Duc de Bourgogne, dans laquelle on vit représenté le château de Mélusine qui, du haut de ses tours, faisoit de même pleuvoir, dans des fossés, de l'orangeade pour abreuver les convives. Mais ce que la forteresse de Kænigstein avoit de nouveau, c'étoient de petits canons qui, lorsqu'on but les santés d'usages, tirèrent, à la grande surprise des assistants.

Ceci a été imité depuis ailleurs, et notamment en France, chez le Maréchal de Richelieu, après la prise de Mahon.

CHAPITRE VII.

Usages particuliers des repas.

L'HOMME sauvage est le seul, dans l'espèce humaine, qui ne connoisse pour ses repas aucune heure réglée. Soumis, comme les animaux, aux seuls besoins de la Nature, il mange, comme eux, quand la faim le lui ordonne; et attend, pour manger de nouveau, qu'elle le lui ordonne encore. Il n'en est point ainsi des sociétés. Dès que vous supposez une famille réunie, des aliments apprêtés, des hommes qui reviennent du travail, enfin des amis qui se rassemblent, il faut alors un temps fixe; et il faudra même plusieurs repas. Deux suffiront à l'homme d'un état ordinaire: mais l'artisan, le laboureur, les femmes, les enfants, l'homme de peine et de fatigue, en exigeront quatre, par lesquels ils partageront leur journée. Le premier suivra le lever, et précédera le travail. Peu après viendra le second, qui sera plus considérable, et qui divisera en deux la matinée; et il en sera ainsi des deux autres. Heures des repas.

Telle a été, de tout temps, la façon de vivre des gens de travail; et telle est encore aujourd'hui celle des Paveurs, des Maçons, Tailleurs

de pierres, et autres qui, selon l'ancien usage, dînent toujours à neuf heures du matin. Mais, ce qui nous étonnera davantage, c'est que cette coutume a été pendant bien des siècles, à peu de chose près, celle de toute la Nation. On dinoît à dix heures; le soir, on soupoit à quatre; et dans les beaux jours, les gens aisés profitoient du reste de la soirée pour faire une légère promenade qui aidât la digestion. *Après souper, environ entre quatre et cinq, nous allasmes avec le Roy chasser au parcq;* voilà ce qu'on lit dans une lettre de Caulier, ann. 1510, insérée parmi celles de Louis XII.

Peu après cependant on retarda jusqu'à onze heures le moment du dîner; et c'est l'usage qu'observoient les Collèges, les Communautés, les Maisons religieuses avant leur suppression. Au dix-septième siècle, on soupoit dans les villes à sept heures. Gontier (1) se plaignoit déja de ce retard; et il citoit cet ancien proverbe :

Lever à six, disner à dix,
Souper à six, coucher à dix,
Fait vivre l'homme dix fois dix.

Le dîner fut de même reculé d'une heure encore. Boileau (2), décrivant son empressement à se rendre chez le personnage qui l'avoit invité, dit:

J'y cours, midi sonnant, au sortir de la messe.

---

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive de Sanitate tuendâ* an. 1668. (d. R.)

(2) Satyre III, du Festin, vers vingt. (d. R.)

Cet usage subsistoit à la Cour. Régnier (1) nous peint un valet faux et flatteur jurant à son maître,

. . . Qu'il est midy sonné,
Et qu'au logis du Roy tout le monde a disné.

Louis XIV lui-même dînoit à midi; et l'étiquette s'en étoit conservée à Versailles. Mais les Courtisans voulant assister à son couvert pour lui faire leur cour, ils ne le purent qu'en dînant plus tard, et en reculant par conséquent leur repas jusqu'à une heure.

Ce retard néanmoins eut de la peine à s'introduire. *Je dînois avant-hier chez M. de Chaulnes*, écrit Madame de Sévigné dans une lettre de l'année 1671. *Je vis un homme au bout de la chambre, que je crus être le Maître-d'hôtel. J'allai à lui, et lui dis : mon pauvre monsieur, faites-nous dîner, il est une heure, je meurs de faim.* Dans une autre lettre écrite cinq ans plus tard, elle dit, en parlant de Madame de Coligny : *elle aimeroit bien à vivre réglément, et à dîner à midi comme les autres.*

Au commencement du dix-huitième siècle, la coutume de se mettre à table à une heure, étoit généralement établie chez les gens de qualité. Insensiblement, pour la commodité des gens d'affaires, pour favoriser la paresse et la toilette des dames, on retarda jusqu'à deux. Déja cet usage subsistoit dans un certain nombre de maisons,

(1) Satire XII, vers quinze. (d. R.)

vers 1750; mais aussi c'étoit le retard le plus considérable que l'on connût. En 1782, c'étoit une diligence infiniment rare. Presque par-tout, il étoit près de trois heures, et en beaucoup d'endroits même il en étoit près de quatre, quand on dînoit (1).

Tous ces changements ont dû influer sur le souper, en le rejettant plus avant dans la nuit. Dans la plupart des maisons, vers 1780, on ne se mettoit à table qu'à dix heures, et dans d'autres qu'à onze.

Usage d'annoncer les repas au son du cor.

Chez les Princes et Grands-Seigneurs, le moment du repas s'annonçoit au son du cor. C'est ce qu'on appelloit *corner l'eau;* parce qu'avant de s'asseoir, on se lavoit les mains (2). Nos Poëtes du douzième et du treizième siècle font souvent mention de cet usage. Au reste, si pour cette cérémonie l'on avoit choisi le cor de préférence, c'est probablement parce que cet instrument étant destiné pour la chasse,

(1) Au commencement du dix-neuvième siècle l'on a adopté la coutume angloise, c'est-à-dire de déjeuner à la fourchette à midi, et ensuite de dîner à six heures. Dans les grandes maisons ou les grandes réunions on ne se met à table qu'à sept heures. Chez les Marchands et les employés on sert à cinq. Maintenant les soupers ne sont plus d'usage dans la bonne société, si ce n'est lorsque l'on donne des bals; et dans cette circonstance l'on offre aux convives un ambiguë avec des potages. Quelques commerçants obligés par état de dîner de bonne heure ont conservé l'habitude de manger le soir. Mais le nombre en est infiniment petit. (d. R.)

(2) Voyez le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. II, p. 351. (d. R.)

il étoit réputé le plus noble de tous (1).

Tout Gentilhomme n'avoit pas le droit de faire corner son dîner ou son eau ; c'étoit un honneur qui n'appartenoit qu'aux personnes de la plus haute distinction. Froissart parlant d'un Ambassadeur de Charles V, dit *qu'il estoit estoffé de vaisselle d'or et d'argent aussi largement que si ce fust un petit Duc : aussi laissoit-il corner l'assiette de son dîner.* Lorsque le même Historien décrit les mœurs d'Artevelle, ce chef fameux des Gantois révoltés, il remarque qu'Artevelle tenoit l'état d'un Prince, et que *tous les jours, par ses Menestriers, faisoit sonner et corner devant son hostel à ses disnées et soupées.*

Usage de manger dans l'endroit où s'apprêtoit le repas.

J'ai rapporté précédemment un passage de Diodore qui nous apprend que les Gaulois avoient près d'eux, quand ils mangeoient, des brasiers garnis des broches et des chaudières qui servoient à cuire leurs viandes. Selon moi, cela signifie tout simplement que, faute de salles à manger, les Gaulois prenoient leurs repas dans leurs cuisines : ce qui ne mériteroit pas d'être remarqué. Au reste, si quelqu'un vouloit absolument que ce

(1) Chez les Moines on se servoit d'une cloche ; coutume qui subsiste encore dans les Colléges, et les maisons opulentes pour annoncer que l'on va se mettre à table. Depuis l'érection des Lycées le tambour a remplacé la cloche pour la sortie ou la rentrée des classes, pour le lever et le coucher des élèves, enfin, pour annoncer l'heure des repas et des récréations. Cette coutume est plus conforme au caractère martial et belliqueux de la Nation françoise. (d. R.)

fût de leur part un choix de préférence, j'ajouterois ici un fait, tiré des *Miracles de Saint-Bavon,* ann. 653, et qui prouve que l'usage de manger près des marmites a subsisté jusqu'assez avant dans la première Race. Un père avoit voué son fils unique au Saint, et lui avoit fait prendre l'habit religieux dans un monastère. Bientôt, s'étant repenti de son vœu, il retira l'enfant auprès de lui. Mais, un jour qu'il donnoit un grand repas, et que les convives le félicitoient sur son action, tout-à-coup le jeune-homme qui servoit, fait un faux pas, et tombe dans la marmite, où dans l'instant il est étouffé. *Ainsi fut puni le crime*, dit l'Auteur.

Usage de laver.

La première cérémonie, avant de se mettre à table, étoit, ainsi que je l'ai observé à l'instant, celle de se laver les mains. Aux repas des Grands-Seigneurs, on se servoit pour cela d'eau aromatisée; et sur-tout d'eau-rose, si usitée chez nos Pères, comme on l'a vu précédemment (1). La serviette et le bassin étoient offerts aux Dames par des Ecuyers ou de jeunes Pages. Pour les Souverains, elle leur étoit présentée par leur Chambellan; à moins qu'il ne se trouvât là quelque personnage de grande distinction auquel le Chambellan voulût céder cet honneur : car c'étoit un honneur; et le préjugé sur cet objet remonte jusqu'aux temps de la première race, comme le prouve

---

(1) Tom. II, p. 244. (d. R.)

une vie de Saint-Austrégile, Evêque de Bourges, mort en 624 (1).

Après le repas, avant de sortir du lieu du festin, on se lavoit les mains une seconde fois (2). Les Romains avoient cet usage ; et nous pourrions bien l'avoir reçu d'eux : mais, comme il tient à la propreté, je crois qu'il a pu être également pratiqué par toutes les Nations.

De manger arrangés deux par deux.

Aux temps de la Chevalerie, la galanterie avoit imaginé de placer à table les convives par couple, homme et femme. L'habileté du maître et de la maîtresse du logis consistoit à savoir arranger leur monde de manière que chaque couple fût content ; et c'étoit-là un mérite dont tout hôte galant devoit se piquer. Les deux personnes qui étoient placées ensemble n'avoient à elles d'eux, pour chaque mets, qu'une assiette commune : ce qui s'appelloit *manger à la même écuelle.* L'ancien *Roman de Perceforêt*, faisant l'éloge et la description d'un grand festin auquel furent traités à la fois huit cents Chevaliers, ajoute : *et si n'y eust celuy* (personne) *qui n'eust une Dame ou une pucelle à son escuelle.*

Dans les têtes-à-têtes voluptueux, quand une femme mangeoit avec son amant, ou même quand

---

(1) *Erat Regi gratissimus, et universis, commilitonibus amantissimus, in tantum ut linteum, quo Rex lotis manibus solitus erat, ipse proferret : et ob hoc Mapparius vocabatur.*

(2) *Levatis mensis, lotisque manibus et speciebus datis, abiit Rex. Martenne Ampliss. Collectio*, tom. V, col. 357. (d. R.)

elle donnoit à manger à quelqu'un sur qui elle avoit des prétentions, elle ne prenoit avec lui, pendant le repas, qu'une même assiette. Les Fabliaux en offrent plusieurs exemples (1).

Je n'ai pas besoin après cela, d'annoncer que les personnes qui mangeoient *à la même écuelle*, n'avoient aussi, pour boire, qu'une même coupe.

De boire dans le même vase.

De toute ancienneté, ce dernier usage subsistoit dans les familles d'une classe inférieure; mais un autre motif l'avoit établi. Comme les gens de ces sortes de conditions ne possèdent ordinairement qu'un seul gobelet, chacun le prenoit à son tour quand il avoit soif. C'est encore aujourd'hui la même chose pour le peuple et les villageois. Nous lisons dans la vie de Sainte-Berlande (2), qu'avant de se servir de la tasse de son père, l'ayant lavée, parce qu'il étoit lépreux, elle fut deshéritée par lui.

Quand un Souverain vouloit honorer quelqu'un, et lui témoigner de la considération, après avoir bu il lui faisoit passer sa coupe avec le reste de la liqueur qu'elle contenoit. C'étoit-là une faveur signalée. C'est ce que fit Maxime, lorsqu'il admit Saint-Martin à sa table. Le Saint prit la coupe, et y but à son tour; mais, au lieu de la rendre à l'Empereur, il la donna de même au Clerc qui l'accompagnoit: ce qui, au rapport de

---

(1) Le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, tom. I, p. 33. (d. R.)

(2) Morte au commencement du septième siècle.

l'Historien, indigna tous les Courtisans, et édifia beaucoup Maxime.

La coutume dont il s'agit ici s'est maintenue très-long-temps en France. Froissart rapporte qu'après le gain de la bataille d'Auray, le Comte de Montfort, vainqueur, s'étant fait apporter à boire sur le champ de bataille même, pour étancher sa soif, dans ce moment Chandos, qui plus que personne avoit contribué à la victoire, vint avec les autres Capitaines Anglois le féliciter. « *Sire, louez Dieu, et faites bonne chère; car* « *vous avez hui conquis l'héritage de Bretaigne* ». *Montfort les inclina* (salua) *moult doucement, et parla si haut que tous l'ouïrent.* « *Messire Jean* « *Chandos*, dit-il, *cette bonne adventure m'est* « *advenue par le grand sens et prouesse de vous.* « *Si, vous prie, beuvez en mon hanap* ». *Adonc lui tendit un flascon, plein de vin, où il avoit beu pour lui rafreschir.*

Dans l'origine, l'usage de se porter des santés n'étoit chez les Anciens, qui nous l'ont transmis, qu'une cérémonie religieuse. Ils plaçoient près de leurs tables les images de leurs Dieux domestiques et tutélaires, leur faisoient des libations, ou buvoient en les saluant. Dans la suite, ils burent à la conservation et à la prospérité des personnes pour lesquelles ils s'intéressoient; parents, amis, patrons, maîtresses. Nos François, devenus Chrétiens, crurent faire un acte de religion en buvant aux morts, et sur-tout à ceux qui

De boire à la santé de quelqu'un.

étoient réputés Saints. Cet acte fut regardé comme une idolâtrie et une profanation. Un Concile de Nantes l'anathématisa ; Hincmar, Archevêque de Rheims, écrivit pour en montrer l'abus ; Charlemagne lui-même le défendit dans ses Capitulaires. Tout cela opéra sans doute. On trouva en effet qu'il étoit bien plus gai de célébrer, le verre en main, les plaisirs de ses amis, ou de boire à la santé de celle qu'on aime ; et l'abus disparut.

On voit par Rabelais que, dans les grands festins, les santés se portoient quelquefois au son des trompettes et des instruments de musique.

Quand on buvoit à quelqu'un, il étoit de la politesse que celui-ci fît raison aussi-tôt. C'est ce qu'en vieux langage on appelloit *pléger* (1). Les Grands-Seigneurs et les Princes, lorsqu'ils mangeoient avec leurs inférieurs, leur permettoient quelquefois ce plégement. On lit même à ce sujet dans Pasquier (1), sur l'infortunée Reine d'Ecosse, Marie Stuart, une anecdote attendrissante. *Condamnée à l'échaffaut*, dit-il, *la veille de sa mort, elle beut sur la fin du soupper, à tous ses gens, leur commandant de la pléger. A quoy obeïssans, ils se mirent à genouil, et meslant leurs larmes avecques leur vin, beurent à leur maistresse.*

De se défier mutuellement à boire.

Plusieurs Auteurs anciens ont remarqué que

(1) *Glossaire de la Langue Romane* aux mots *plage* et *pléger*, tom. II, p. 359, col. 2, p. 364, col. 2. (d. R.)

(2) *Œuvres*, tom. I, col. 580. (d. R.)

les Gaulois buvoient beaucoup à leurs repas ; mais les mêmes Ecrivains ont remarqué aussi que ce peuple buvoit par forfanterie encore plus que par goût. Ainsi est l'homme. Souvent il attache à une chose fort malhonnête un honneur très-mal entendu ; et, c'est-là une suite des préjugés que lui imprime l'éducation. On lui apprend qu'il faut tout faire pour s'attirer la considération publique, ou au moins pour éviter le mépris de ceux avec lesquels il vit ; en conséquence, tant qu'il vivra, il fera tout, peut-être même une mauvaise action, si elle est nécessaire, pour n'être point humilié par eux. Tel, dans son domestique, eût été sobre, qui transporté dans une société de buveurs sera tout le contraire, s'il le raillent sur la foiblesse de sa constitution et de sa tête. Non-seulement il voudra ne point leur céder ; mais il se piquera encore de l'emporter sur eux ; lui-même les défiera, et il risquera sa vie, s'il le faut, pour se soustraire à quelques railleries honteuses dont il devroit au contraire se glorifier.

Voilà ce qui arrivoit sans doute aux repas des Gaulois. Ces guerriers robustes, exercés à braver toute espèce de fatigues, de dangers, et d'épreuves, se piquoient à l'envi d'affronter les effets du vin. C'eût été une honte pour eux de s'avouer vaincus dans cette sorte de combat : il falloit, malgré soi, disputer la victoire.

Charlemagne, par un de ses Capitulaires, défendit de se provoquer à boire dans les repas. Les

personnes convaincues de ce délit devoient subir une sorte d'excommunication civile, être séquestrées, pendant quelque temps, de la société, et condamnées au pain et à l'eau.

Le temps n'a pu guérir cette déshonnête extravagance. On la retrouve encore dans beaucoup d'endroits du Royaume, et dans plus d'une classe. Il a été même un temps où, quand quelqu'un assistoit à l'un de ces repas de buveurs, et qu'il refusoit d'y boire comme eux, la coutume étoit de lui couper son chaperon par insulte.

Cependant, comme il eut été injuste d'exiger d'un individu foible et infirme les mêmes prouesses en ce genre, que d'un corps vigoureux et aviné, on s'avisa d'un expédient bizarre qui, sans risquer la santé du premier, lui permettoit de combattre avec le second; ce fut de se choisir un représentant qu'il chargeoit de boire pour lui. Un même prétendu motif de justice avoit anciennement établi cette mode pour les duels, qu'on appelloit *combats judiciaires* parce qu'ils étoient ordonnés par les *Juges*. Les Ecclésiastiques, les infirmes, les femmes, et autres personnes qui ne pouvoient combattre par elles-mêmes, substituoient à leur place un champion qui les représentoit et se battoit pour elles. La même chose arriva dans les repas. Le substitut acceptoit ou proposoit des défis pour son commettant; il buvoit, comme celui-ci eût fait lui-même: en un mot, de lui dépendoit la victoire ou la défaite.

Tout ceci supposoit dans la Nation un goût naturel pour le vin ; et ce goût, elle l'avoit dès son origine. Il étoit tel chez les Gaulois, au rapport de Diodore, que pour un baril, et même pour une cruche de cette liqueur, ils donnoient un esclave. « Quand un Gaulois rencontre un « étranger, dit-il, la première parole qu'il lui « adresse, c'est pour le prier à manger ». Si le voyageur ne pouvoit pas accepter l'offre, il étoit de l'honnêteté au moins de le faire boire.

Passion des Gaulois pour le vin.

Lorsque Frédégonde eut fait assassiner l'Archevêque de Rouen, Prétextat, il se trouva un Seigneur Franc qui eut la hardiesse de venir lui en faire des reproches. Résolue de l'en punir, l'infâme Reine dissimula sa colère, et voulut le retenir à dîner. Sur son refus, elle l'invita au moins à ne pas sortir de son Palais sans s'être désaltéré. Il fallut céder, parce que telle étoit alors l'étiquette de la politesse ; mais il ne sortit point du lieu où il étoit entré ; on l'y empoisonna avec du vin d'absinte au miel.

Nos Rois, en divers temps firent des efforts pour réprimer par des peines afflictives ce goût d'ivresse. Charlemagne s'en occupe en plusieurs endroits de ses Capitulaires. Il y déclare les ivrognes d'habitude incapables de témoigner en justice. Il leur inflige des punitions corporelles ; et pour couper par la racine ce vice qu'il regarde comme l'origine de tous les crimes, il défend, ainsi qu'il a été dit plus haut, de se provoquer à

Ordonnances des Rois et des Conciles contre ceux qui s'enivrent.

boire dans les repas. La plupart de nos anciens Conciles décernent différentes peines contre les Ecclésiastiques qui s'enivreront. Quelques-uns même, et notamment celui de Tours, tenu en 1282, interdisent à tout Prêtre l'entrée d'une taverne ou d'un cabaret; à moins que ce ne soit en voyage. S. Louis, plus sévère encore, l'interdit à toute personne, même laïque, excepté dans le cas où elle voyageroit. Enfin François I, à propos de certains désordres arrivés en Bretagne par des gens ivres, publia, en 1536, un Edit général qui eut lieu pour tout le Royaume. « Tout homme, « convaincu de s'être enivré, est condamné, « pour la première fois, à subir la prison au pain « et à l'eau; pour la seconde, il sera en outre « fouetté; pour la troisième, il le sera publique- « ment; et, en cas de rechute, il sera banni, « avec amputation des oreilles ». Encore une fois, quand un Souverain prononce une loi quelconque, il doit au moins examiner auparavant si elle est telle qu'il puisse la faire observer. Peut-être, le jour même où François I promulgua la la sienne, il y eut plus de vingt mille gens ivres dans toute l'étendue du Royaume.

Préjugés sur la nécessité de s'enivrer de temps en temps.

C'est l'ordinaire des gens qui font mal, d'avoir, pour répondre aux reproches qu'on peut leur faire, une excuse quelconque, bonne ou mauvaise. De tout temps sans doute, les ivrognes ont eu la leur; et je ne doute pas que ce ne soient eux qui ont mis en vogue ces apophtegmes

proverbiaux qu'on entend répéter tous les jours ; que le vin est la boisson de l'homme ; que c'est le lait des vieillards ; qu'il est nécessaire pour donner du ressort à toute notre machine, etc., etc. Peut-être quelque buveur, plus hardi, aura soutenu que l'ivresse étoit salutaire en certains cas ; et on l'aura cru. Ce qui est certain au moins, c'est que, cette opinion a été, pendant long-temps, un principe de santé, réputé incontestable.

Nous avons même une chanson de table, dont le refrein, à tous les couplets, cite Hippocrate ; et, d'après son autorité, déclare

Qu'il faut à chaque mois
S'enivrer au moins une fois.

Ce n'est plus là maintenant qu'un badinage, fait pour animer, ou pour excuser la gaieté des repas. Mais autrefois on y croyoit sérieusement ; et bien des personnes s'enivroient tous les mois ; comme d'autres, d'après un principe pareil qui n'est pas encore tout-à-fait anéanti, se faisoient saigner à certaines saisons réglées (1). Arnaud

(1) Ce dernier usage subsistoit dès les premiers temps de la monarchie ; et il étoit sur-tout en vigueur chez les Moines, quoique cette classe d'hommes, par sa vie sobre et uniforme, par le travail journalier auquel elle étoit alors assujettie, eût moins besoin que tout autre d'un remède semblable. Il y avoit, dans chaque couvent, des jours désignés pour cette cérémonie. Le Concile d'Aix-la-Chapelle, tenu en 817, la défendit, et régla qu'on ne pourroit saigner un Religieux que quand sa santé l'exigeroit. Bien-

de Villeneuve lui-même, dans son Traité *de Regimine sanitatis*, examine en Médecin cette burlesque question. « Quelques-uns, dit-il, prétendent qu'il est salutaire pour la santé de s'enivrer une ou deux fois le mois avec du vin; soit « parce qu'il en résulte un long et profond sommeil, qui, en laissant reposer les fonctions animales, fortifie les fonctions naturelles; soit « parce que les sécrétions, les sueurs, et le vomissement, qui en sont la suite, purgent le « corps des humeurs nuisibles et superflues qu'il « contenoit. Pour moi, je ne voudrois le permettre qu'à ceux dont le régime est mauvais; « et, dans ce cas encore, leur conseillerois-je de « ne pas pousser l'ivresse trop loin, de peur de « nuire au cerveau, et d'affoiblir les fonctions « animales, plus que le repos ne pourroit les for-

---

tôt le préjugé l'emporta sur la loi du Concile, et il continua d'avoir lieu jusqu'au seizième siècle. Les temps de saignée générale s'appelloient *jours malades* ou *jours de la minution du sang.* Cette *minution* étoit, avec le cautère, le seul remède qui fût permis aux Chartreux par leurs Statuts. Ils l'employoient cinq fois l'année. Les Prémontrés l'employoient autant; les Clunistes quatre; et ainsi des autres Ordres, et même des Chanoines.

Ce préjugé subsistoit également chez les Laïcs. Quelques-uns même de ceux-ci se retiroient, pour ce moment-là, dans quelque couvent; et il existe certaines chartes anciennes, où des Seigneurs, en fondant un Monastère, se réservoient ce droit pour eux et pour leur famille. Beaucoup de gens dans la classe du peuple, et dans celle du Bourgeois, croient encore aujourd'hui qu'il est salutaire de se faire saigner, par précaution, en automne ou au printemps.

« tifier. L'ivresse qu'on se procure doit donc être « légère, suffisante seulement pour provoquer le « sommeil et pour dissiper tout-à-fait les inquié- « tudes qu'on pourroit avoir sur sa tempérance. « La pousser plus loin, seroit et contre les « mœurs, et contre le vœu de la Nature (1) ».

Usage de boire ch..ud.

On pardonne aux Nations septentrionales de dégourdir, de tiédir au feu, dans l'hyver, l'eau qui leur sert de boisson ; la nature les y force en quelque sorte ; mais que, dans un pays tempéré comme la France, on ait imaginé de boire, pendant toute l'année, son eau chaude ; voilà ce qui paroît hors de toute raison, et ce qui cependant a été trop long-temps pratiqué (2).

Dans les anciens Monastères, lorsque la vendange avoit manqué, l'usage étoit de donner, à table, de l'eau chaude au lieu de vin. L'action de faire chauffer cette eau, et de la servir aux Religieux, est un des éloges que S. Bernard fait entrer dans la description de l'Abbaye de Clairvaux dont il étoit le premier Abbé. (3). Les Moines, comme il y a été dit à l'article du pain, mangeant ordinairement du bis-cuit (4) afin de cuire

---

(1) *Debet igitur inebriatio esse debilis, quæ somnum inducat et sollicitudinem circa moderantiam penitus amoveat. Fortius enim inebriari vituperabile est in moribus et naturâ.*

(2) Voyez ci-dessus, p. 131 et suivantes. (d. R.)

(3) *Hic caldariam implet, et se igni coquendum committit ut Fratribus potum paret, si forte sterilis vindemia cultoribus industriæ non bene responderit.*

(4) Tom. I, p. 101. (d. R.)

moins souvent, ils trempoient leur bis-cuit dans l'eau chaude pour l'amollir. S. Bernard usoit de ce pain trempé (1).

Au temps de Champier, boire chaud étoit un usage généralement répandu dans toutes les conditions, depuis la plus haute jusqu'à la plus basse. « Les uns, dit-il, échauffent la liqueur en l'ap-« prochant du feu ; les autres y jettent du pain « grillé, tout brûlant ; le peuple y fait tremper « une lame de fer rougie, les gens riches une « lame d'or et les pauvres, des charbons ardens. « Enfin, il est des gens qui mêlent de l'eau chau-« de avec leur vin ».

L'Auteur Médecin ne loue ni ne blâme ces coutumes, parce qu'il peut y avoir de l'excès en tout. Il convient que les boissons chaudes ont l'inconvénient de relâcher les fibres et d'affoiblir l'estomach ; mais en même temps il assure avoir connu des personnes qui ne buvoient jamais leur vin, même en été, qu'avec de l'eau presque bouillante, et qui néanmoins étoient parvenues à une extrême vieillesse.

Vin brûlé. Gontier, son confrère, (2) est plus décisif. Selon lui, les jeunes gens, sains et forts, les soldats, les voyageurs, les gens de peine, peuvent boire

---

(1) *Cibus ejus buccella panis in aquâ calidâ emolliti*, dit l'Auteur de la *Vie de l'Abbé de Clairvaux*.

(2) *Exercitationes hygiasticæ, sive de Sanitate tuenda,* an. 1668. (d. R.)

frais en été ; mais en hyver, les vieillards, les personnes foibles, délicates et cacochymes, doivent boire leur eau chaude, *quoique de jour en jour la coutume s'en passe.* L'Auteur cite même à ce propos une aventure qui lui arriva chez un Financier, à la table duquel il mangeoit ; *car un Médecin*, dit-il, *peut, par sa profession, être l'ami des Publicains et des pécheurs.* Le Crésus avoit donné un dîner succulent ; et les convives s'étoient tellement livrés à leur gourmandise que la plupart se sentirent l'estomach embarrassé. Alors il prit du vin dans lequel il mit des épices et du sucre, le fit brûler, et le donna ensuite à boire à ses hôtes. En moins d'une heure, ils se sentirent soulagés, au point qu'ils se seroient volontiers mis à table de nouveau. Ce remède au reste, continue Gontier, son inventeur l'appella du *vin brûlé.*

Usage de boire à la glace.

Charès de Mytilène rapporte qu'Alexandre se trouvant à Péra, ville de l'Inde, il ordonna de creuser plusieurs grands trous, qu'il fit ensuite remplir de neige, puis couvrir avec des feuilles. Si Alexandre est le premier qui ait imaginé de conserver ainsi de la neige ou de la glace pour boire frais en été, assurément il est peu d'arts qui puissent se vanter d'un auteur aussi illustre. Mais peut-être avoit-il appris ce secret en Grèce ; car les Grecs buvoient à la glace ; et ils nommoient même *apyroton* le vaisseau qui servoit à rafraîchir leur vin. Les Latins connurent aussi cette volupté ; mais ceux-ci ordinairement rafraîchis-

soient la liqueur qu'ils buvoient, en y jettant la neige ou la glace elle-même.

Le secret enseigné par Alexandre à l'Asie s'y est conservé jusqu'à nos jours, mais perfectionné.

Glacières. Bélon (1) a laissé quelques détails sur la méthode qu'on y employoit au temps de ses voyages. « Les « Turcs, dit-il, ont des caves voûtées, ou cou- « vertes en terrasse et bâties au nord, à l'abri « d'un mur ou de quelque colline. Dès qu'il y a « sur la terre de la neige ou de la glace, ils enlè- « vent une certaine quantité de l'une et de l'au- « tre, la portent dans la glacière, et y font, avec « les glaçons, une sorte de maçonnerie, dont la « neige remplit les vides, et à laquelle elle sert « de ciment ».

Comme nos glacières d'aujourd'hui sont les mêmes que celles des Turcs, et que nous les remplissons à-peu-près de la même manière, il est probable que c'est à eux que nous devons les nôtres. Bélon exhortoit à en introduire l'usage chez nous, et il citoit des régions plus chaudes que la France, lesquelles néanmoins savoient conserver la glace pendant l'été. Ses sages observations ne furent point écoutées; et ce ne fut que sur la fin du seizième siècle que les François connurent l'art de boire frais.

A la vérité, il y avoit dans quelques cantons

---

(1) *Observations sur les singularités et choses remarquables trouvées en Grèce, en Judée*, etc., ann. 1553.

du Royaume, et particulièrement dans l'Auvergne et dans l'Orléanois, dit Champier, des caves si profondes et si fraîches, que le vin qu'on en tiroit étoit presque froid comme la glace même (1); mais c'étoit là un avantage local : par-tout ailleurs on ne savoit rafraîchir la liqueur qu'en la plongeant dans une eau de puits ou de fontaine.

Vases rafraîchissants.

Le Dauphin, fils de François Ier, avoit un autre moyen qui lui étoit particulier. Ce Prince, au rapport de Brantôme, buvoit souvent de l'eau entre ses repas, même lorsqu'il avoit fait de l'exercice et qu'il avoit chaud. Une des Dames-d'honneur de la Reine, Dona Agnès Béatrix Pachéo, craignant qu'il ne s'incommodât, fit venir de Portugal, et lui donna, un vase d'une terre particulière, qui avoit la vertu d'ôter à l'eau sa crudité et cependant de la tenir fraîche. Cette terre étoit *tannée, si subtile, et si fine qu'on diroit proprement que c'est une terre sigillée; et porte telle vertu que quelque eau froide que vous y mettiez dedans, vous la verrez bouillir et faire de petits bouillons, comme si elle estoit sur le feu : et si pourtant elle n'en perd sa froideur, mais l'entretient; et jamais l'eau ne fait mal à qui la boit, quelque chaud*

(1) L'Auteur remarque que, par une sorte de friponnerie, les habitants de l'Orléanois, quand ils vendoient du vin, avoient toujours soin de faire descendre dans leurs caves ceux qui l'achetoient; parce que sa grande fraîcheur engourdissant les houppes nerveuses du palais, on ne pouvoit pas le goûter aussi bien.

qu'il fasse, ou quelque exercice violent qu'il fasse.

L'Auteur ajoute que les Rois de Portugal ne se servoient jamais d'autres vases pour boire de l'eau; et il assure en avoir été témoin oculaire.

Sur les galères, dit Champier, on avoit une autre manière de rafraîchir le vin. On laissoit les bouteilles suspendues au mât pendant la nuit; on les en retiroit au lever du soleil; après quoi on les déposoit dans un lieu frais, en les enveloppant d'étoffes, afin de les garantir de la chaleur.

Quand on a commencé de boire à la glace.

Tels étoient les moyens connus pour boire frais. Les Rois eux-mêmes n'en avoient pas d'autres. Ils ne connoissoient point l'usage de la glace; et Champier en fournit la preuve. Il accompagna François Ier. à l'entrevue que ce Prince eut, près de Nice, avec Paul III et Charles-Quint, afin de convenir des moyens de rendre la paix à la Chrétienté. Pendant que durèrent les conférences, le Médecin vit les Italiens et les Espagnols envoyer chercher de la neige dans les montagnes voisines, pour rafraîchir leur boisson (1). Tant de volupté, dans deux Nations qui passent pour sobres, étonna beaucoup Champier; et elle lui parut un vrai sybaritisme.

---

(1) Selon Liébaut, la glace, en Italie et en Espagne, se gardoit dans des fosses profondes, qui se couvroient ensuite avec cette enveloppe légère du grain que nous appellons balle. Il suit de ce témoignage, que ce n'est ni aux Italiens ni aux Espagnols, mais aux Turcs, ainsi que je l'ai dit plus haut, que nous devons la construction de nos glacières et l'art de les remplir.

Henri III l'introduisit à sa table ; et c'est une des choses que l'Auteur de l'*Isle des Hermaphrodites* (1), ouvrage satyrique composé contre ce Prince, lui reproche. Parmi les Statuts qu'il suppose établis dans cette île prétendue, habitée par des efféminés, il rapporte celui-ci : *en été on aura toujours de réserve, en lieux propres pour cet effet, de grands quartiers de glace, et des monts de neige pour mesler parmi le breuvage, quand bien cela devroit engendrer des maladies extraordinaires.*

Il suit du passage qu'on vient de lire, que la nouveauté dont il s'agit étoit regardée alors comme une sensualité scandaleuse ; mais on remarquera aussi qu'au lieu d'employer extérieurement la glace pour rafraîchir la boisson, ainsi que nous faisons aujourd'hui, on l'infusoit dans la liqueur elle-même, à la manière des Anciens. *On apporta de la neige et de la glace sur des assiettes*, dit encore le même Auteur en décrivant un des repas du Monarque. *L'Hermaphrodite prenoit tantôt de l'une, et tantôt de l'autre, selon qu'il lui prenoit en fantaisie, pour les mettre dans son vin, afin de le rendre plus froid.*

L'usage de la glace commença, au siècle suivant, à s'introduire chez les particuliers riches. Cependant, il n'y avoit encore que les gens voluptueux et sensuels qui en usassent. D'ailleurs, on continuoit toujours de l'employer mêlée avec

---

(1) Arthur Thomas, sieur d'Endry. (d. R.)

la boisson. C'est ce qu'on voit par les *Contes de Gaulard*, imprimés en 1620. *Il alla, un jour d'esté,* dit l'Auteur, *soupper chez un voluptueux qui luy fit mettre de la glace en son vin.* (1). Enfin, le mot glacière ne se trouve pas encore dans le dictionnaire de Monnet, imprimé en 1636. Mais, en 1667, Boileau écrivoit

Mais, qui l'auroit pensé? Pour comble de disgrace,
Par le chaud qu'il faisoit nous n'avions point de glace.
Point de glace, bon Dieu! dans le fort de l'été,
Au mois de Juin (2)!

Je crois que ce qui empêcha si long-temps l'usage de la glace de s'établir chez nous, fut l'usage contraire où l'on étoit, comme je l'ai dit, de boire chaude l'eau dont on usoit dans les repas. Mais, dès que les préjugés eurent changé sur la vertu prétendue de cette lessive, dès qu'on eut senti le plaisir délicieux que cause dans les chaleurs une boisson bien fraîche, alors les gens aisés ne voulurent plus boire qu'à la glace. La mode occasionna même tout-à-coup à Paris une telle consommation de cette sorte de marchandise, que le Gouvernement dont les besoins croissoient et augmentoient sans cesse, crut devoir la charger d'un impôt. Aussi-tôt se présenta une Compagnie de Traitants qui demanda à l'affermer par privilège exclusif. Elle annonçoit, comme

---

(1) Pag. 16, de l'édition de Rouen, 1625. (d. R.)
(2) Satyre III, du Repas, vers quatre-vingt-un. (d. R.)

font toujours en pareille circonstance ces sortes de gens, des conditions très-avantageuses pour le peuple. Mais il arriva que ceux-ci ayant renchéri la glace de beaucoup, la vente en diminua considérablement, et qu'ils furent obligés de rétablir les choses sur l'ancien pied, c'est-à-dire, d'en laisser le commerce libre.

Nitre. Camphre employés pour boire frais.

Outre la glace, on s'est servi de quelques autres moyens pour rafraîchir le vin. Du Fouilloux qui publioit en 1560 son *Traité de Vénerie*, y conseilloit aux Chasseurs de jetter du camphre dans l'eau où ils faisoient tremper les bouteilles pour les haltes. Nonnius (an. 1627) enseigne une autre manière, imaginée *de son temps*, et qui consiste à infuser dans l'eau du sel de nitre. De tous les procédés connus jusqu'à présent, ce dernier est celui qui procure le plus grand refroidissement. L'usage du nitre et du camphre a précédé celui de la glace; mais, comme ils sont beaucoup plus dispendieux, on y aura renoncé dès qu'on aura su conserver, dans une glacière, des glaçons ou de la neige; ce qui, comme le savent ceux qui sont instruits de ces détails, n'est pas aussi aisé qu'on l'imagine.

Usage de changer de serviette à chaque service.

Quand l'usage des serviettes fut une fois introduit pour la table, on crut qu'il étoit de la magnificence d'en changer plusieurs fois pendant le repas. Dans les maisons des Princes et Grands-Seigneurs, à chaque nouvelle assiette on en donnoit une nouvelle. Il fut un temps où la même coutume

fut adoptée par les classes inférieures ; et Montaigne assure l'avoir vue : mais elle ne dura qu'un instant ; l'économie sans doute l'abolit. *Je plains,* dit-il, *qu'on aye suivi un train que j'ai veu commencer à l'exemple des Rois, qu'on nous changeast de serviette, selon les services, comme d'assiettes.*

Fruits qu'on mangeoit au commencement du repas ; fruits qu'on mangeoit à la fin.

Si mes Lecteurs se rappellent ce que j'ai rapporté précédemment (1) sur l'habitude où l'on a été long-temps en France d'employer, pour aider à la chaleur naturelle de l'estomac, des ragoûts et des sauces fortement épicées, et de finir le repas par des vins aromatisés et par des aromates confits, ils concevront qu'alors on ne devoit user des fruits qu'avec une sorte de défiance et de terreur. Telle étoit en effet la manière de penser. Aussi la Médecine du douzième et du treizième siècles ordonnoit-elle de les manger la plupart au commencement du repas ; afin que l'assaisonnement des mets, et la chaleur naturelle du vin, pussent corriger les prétendus effets pernicieux qu'on attribuoit à leur frigidité. Champier conseille de manger ainsi les fruits qui, de leur nature, sont aqueux, rafraîchissants, et sujets à se corrompre aisément ; tels que cerises, mûres, fraises, prunes, pèches, abricots, etc. Il ne permet au dessert que les fruits astringents, comme

---

(1) Tom. II, p. 174. (d. R.)

nefles, pistaches, noix, avelines, châtaignes, amandes, pommes, coings, et poires.

C'étoit ce préjugé qui avoit fait imaginer de confire les fruits et de les cuire au sucre. *On apporta le fruit*, dit l'Auteur de l'*Isle des Hermaphrodites; mais il estoit déguisé en tartinage, confitures liquides, et autres inventions : car ils disent qu'il est fort préjudiciable à la santé, quand on le mange ainsi qu'il vient dessus l'arbre.*

Le melon sur-tout, comme l'une des quatre semences réputées froides, avoit été placé exclusivement à l'entrée du repas. Henri IV aimoit beaucoup ce fruit-légume. Quelquefois même il en avoit mangé jusqu'à s'incommoder. Ses Médecins ne le lui avoient permis qu'à la condition qu'on vient de lire. « Un jour qu'il étoit à table, raconte Sully, Parfait entra avec un fort grand « bassin doré, couvert d'une serviette; et commença à crier par deux fois, Sire, embrassez-« moi la cuisse, car j'en ai quantité, et de fort « bons. Voilà Parfait bien content, dit le Roi; je « vois qu'il m'apporte des melons. J'en suis fort « aise, car j'en veux manger aujourd'hui tout « mon saoul. Ils ne me font jamais de mal, quand « ils sont bons; que je les mange ayant grand « faim, et *avant la viande*, *comme l'ordonnent* « *les Médecins.* »

Fondés ou non, tous ces préjugés subsistoient encore sur la fin du dix-septième siècle. *Je ne vous deffends point les melons, puisque vous*

avez de si bon vin pour les cuire, écrivoit à sa fille la Marquise de Sévigné. L'Auteur de la *Nouvelle Instruction pour la culture du figuier*, an. 1692, avouoit que, pour rendre les figues un aliment sain, il falloit les manger *ayant l'estomach vide, et avant le repas; ainsi que tous les fruits qui se corrompent aisément :* car c'est une maxime dans la Médecine, ajoute-t-il, de commencer toujours, soit à dîner, soit à souper, par les choses d'une digestion plus difficile.

Nous autres qui avons secoué, sur ces objets, la plupart des préventions, nous plaçons au dessert tous les fruits; tant pour ôter le goût des viandes, que pour flatter encore agréablement le palais dans un moment où la faim est appaisée. Cependant, il en est trois, la mûre, la figue, et le melon, auxquels nous avons conservé, sans le savoir, leur place primitive au premier service.

Services et ordres des repas.

Dès que le luxe de la table fut devenu assez grand pour admettre dans un même repas un certain nombre de plats différents, comme on ne pouvoit les servir tous ensemble, et qu'il falloit cependant en servir plusieurs à la fois, ce fut une nécessité d'imaginer un ordre de services, et de régler quel rang les mets devoient garder entre eux. Tout ceci dépendant de l'opinion et du caprice, on sent très-bien que les places ont dû varier selon les temps. J'ai donné ci-dessus la description de deux festins du quinzième siècle; et l'on y a vu que l'arrangement observé alors n'est

pas l'arrangement qu'on observeroit aujourd'hui. Au siècle suivant, l'ordre étoit encore différent. Bélon (*Traité des oiseaux*) faisant l'éloge de la manière majestueuse dont les tables en France étoient servies, dit : *pour entrées, nous avons mille petits déguisements de chair, comme potages, fricassées, hachis, salades. Le second service est de rôti, de bouilli, de diverses viandes, tant de boucherie que de gibier. Pour issue de table, choses froides, comme fruictages, laictages, et doulceurs; rissoles, petits-choux tout chauds, petits gâteaux bâveux, ratons de fromage, marrons, pommes de capendu, salade de citrons ou de grenades.*

Gontier nous fournit, pour le dix-septième siècle, l'exemple d'un ordre tout autre encore. Après avoir déclamé contre le luxe des repas usité de son temps (an. 1668), il dit qu'on en est venu jusqu'à présenter aux convives huit services successifs. Or voici les mets dont étoit composé, selon lui, chacun de ces services.

Pour le premier, diverses sortes de soupes, viandes coupées par rouelles, saucisses, et autres choses pareilles.

Pour le second, fritures, daubes, court-bouillons, gibier, jambons, langues de porc ou de bœuf fumées, farces, pâtés chauds, salades, melons.

Pour le troisième, perdrix, faisans, bécasses, ramiers, dindonneaux, levrauts, lapins, cha-

pons, agneaux entiers ; le tout rôti, le tout serv avec des citrons, des oranges, et entremêlé de quelques plats garnis d'olives, et autres béatilles semblables.

Pour le quatrième, petits oiseaux, tels que grives, mauviettes, ortolans, beccassines, riz de veau, etc.

Pour le cinquième, *afin d'ôter le goût des viandes,* saumons entiers, belles truites, brochets énormes, grosses carpes, et autres poissons enveloppés de pâte, tortues dans leur écaille, écrevisses.

Pour le sixième, beignets, gâteaux feuilletés, tourtes, gelées de diverses couleurs, blanc-manger, cardons, céleri.

Pour le septième, fruits de toute espèce, cuits, cruds, glacés au sucre ; crême préparée de toutes les manières, quelques pâtisseries sucrées, amandes fraîches, noix confites.

Pour le huitième enfin, confitures sèches et liquides, massepain, conserves, biscuits glacés, pastilles, fenouil confit au sucre, et dragées.

Le *Mercure galant* (Janvier 1680), donnant la description du banquet royal qui eut lieu à Versailles pour le mariage de mademoiselle de Blois, fille naturelle de Louis XIV, avec le Prince de Conti, raconte qu'à ce banquet il y eut trois services de cent soixante plats chacun. Or le premier consista moitié en potages, et moitié en entrées ;

le second, moitié en entremets, et moitié en rôti; le troisième, en dessert. Le Narrateur ajoute que toutes les pièces de rôti étoient petites, et qu'il y avoit seulement, en ortolans, pour la somme de seize mille francs. Il remarque que l'entremets et les compottes furent servis dans des porcelaines, et les glaces du dessert dans des gobelets d'argent.

Bientôt cependant s'introduisit l'ordre de service, tel que nous l'avons conservé aujourd'hui. On en trouve un exemple dans le repas que donna le Ministre Louvois à la Reine, lorsqu'il eut acheté le château de Meudon. La table fut de dix-neuf couverts, dit le même ouvrage (Juil. 1681), et le dîner, de quatre services, dont le premier consistant en quarante plats d'entrées, le second en quarante de rôti et de salades, le troisième en entremets froids et chauds, et le dernier en dessert.

Quant à l'ordre des repas pour les convives, j'ai déja remarqué qu'anciennement, avant de se mettre à table, on commençoit par se laver les mains. Après le dernier service des viandes et de ce que nous nommons entremets, les domestiques desservoient, et enlevoient la nappe; les convives se lavoient les mains une seconde fois; et alors commençoient les joyeux propos. C'étoit dans ce moment, fait pour la gaieté, que les Ménétriers, lorsqu'on admettoit leur présence, venoient chanter, jouer leurs farces, réciter des

Fabliaux ou des Romans (1). C'est après avoir mangé, que Philippe-Auguste faisoit venir le Poëte Helinand. L'Auteur du *Roman d'Alexandre* représente ce Rimeur chantant au Monarque le combat des Géants et des Dieux (2).

Quand les divertissements étoient finis, on apportoit le fruit, qui étoit censé ne point faire partie du repas, et qui passoit pour une sorte de hors-d'œuvre (3).

---

(1) *Dit du Buffet*, dans les *Fabliaux* publiés par Barbazan, nouvelle édition, tom. III, p. 264; le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, *Siège prêté et rendu*, in-8º., tom. I, p. 291; les *deux Bordeors Ribauds*, dans l'*Etat de la Poésie Françoise*, p. 290; le Grand d'Aussy, *Loc. cit.*, tom. I, p. 299, *Fabliau des deux Ménestriers*. (d. R.)

le *eut* *il*
(2) Quant li Rois ot mangié, s'apela Elinant.
l'amuser
Por li esbanoier commande que il chant;
celui-ci *Géant*
Cil commence à noter, ainsi com li Jaïant
Voulurent
Vourent monter au ciel, come gens mescréant,
Entre les Dieux en ot une bataille grant,
Se ne fust Jupiter, à la foudre bruïant,
les écrasa sous les rochers
Qui tous les desrocha; jà n'éussent garant.

Roman d'Alexandre, par Alexandre de Bernay, dit de Paris, manuscrit de la Bibliothéque Impériale, nº. 7190—2, folio 90, Rº., fonds de Cangé. (d. R.)

(3) Après manger, si ont déduit
De paroles; puis si ont fruit.
Fabliaux.

Tel étoit l'ordre des festins aux douzième et treizième siècles. Au quatorzième, il y eut quelque changement. Le fruit fut transporté au repas même. Ce n'étoit qu'après l'avoir mangé qu'on se lavoit les mains. Alors on enlevoit les tables tout-à-fait; puis venoient les divertissements; après quoi l'on apportoit les vins aromatisés, et les sucreries nommées épices. Ceux-ci se prenoient debout, comme nous prenons aujourd'hui le café; et ils terminoient le festin. *Le disner passé, on leva les nappes; les tables furent abaissées; on prit vin et espices*, dit Froissart. *On donna l'eaue*, écrit-il ailleurs; *on lava, et puis on s'assit.... Si fut ce disner moult grand, et bien estoffé de toutes choses. Et quand on eut disné, on leva les tables; et, après graces rendues, on prit autres esbastements. Et furent le Roy et les Seigneurs en estant sur leurs pieds, en oyant Ménestriers. Après tout ce, on apporta vin et espices; et servit du drageoir, devant le Roy de France tant seulement, le Comte de Harcourt.*

Ce qu'on vient de lire explique, comme je l'ai déja dit, cette façon de parler, si commune chez

---

mangé *ôter*
Mangié ont; les napes font traire:
amusé *réjoui*
Déduit se sont et envoisié;

couché
Le fruit ont; puis se sont coschié
Ibid.

les Historiens d'alors, *après le vin et les épices ;* pour exprimer la fin du repas.

Manière de servir.

Sulpice-Sévere représente les Francs comme grands mangeurs. « Chez les Grecs, dit-il, ce « défaut est gourmandise ; chez les Francs, c'est nature ». En conséquence, quand un Franc donnoit un festin, il chargeoit les plats d'une grande quantité de viandes ; soit qu'il voulût ainsi ne rien laisser desirer à l'appétit de ses convives ; soit que, par cette profusion affectée, il cherchât à étaler sa richesse et son opulence (1).

Piles de viande.

On a vu ci-dessus, dans le réglement du Dauphin Humbert, pour sa table, que le mardi, on lui servoit un plat de douze poulets, ou de six poules coupées par la moitié. Cette coutume d'empiler dans un même plat beaucoup de pièces à la fois, ne lui étoit point particulière. Elle avoit lieu également chez tous les Princes et Grands-Seigneurs ; et, sur cet objet, on observoit même dans leur Maison une étiquette. Par exemple, si l'on servoit sur leur table douze chapons, on n'en servoit que six sur la table des Chevaliers attachés à leurs service ; trois, sur celle des Ecuyers ; et

---

(1) Cette abondance de mets étoit même passée en proverbe ; témoin ce passage du Luitprand, *cibaria ei multa, secundum Francorum consuetudinem, ministrabat ;* et celui-ci de Sidonius-Apollinaris, quand il vante la table de Théodoric II, Roi des Visigoths de France : *videas ibi elegantiam græcam, abundantiam Gallicanam, celeritatem Italam.*

un et demi, ou un seul, aux Officiers d'un ordre inférieur.

A Paris, lorsqu'un Boucher étoit reçu maître, et qu'il donnoit son repas de réception, la femme du chef de la Communauté avoit droit, comme je l'ai dit ailleurs, de venir prendre dans chaque plat quatre pièces à son choix. Aux repas de nôces, l'usage avoit établi qu'on en donneroit quelques-unes au Curé qui avoit marié les deux Epoux. Les Curés se firent même de cette offrande un droit, qu'ils exigèrent souvent avec menace d'excommunication. Eudes, Evêque de Paris sous Philippe-Auguste, leur défendit, par ses statuts synodaux, de rien demander avant la bénédiction nuptiale ; mais, après cette cérémonie, il permet de recevoir, et même, s'il est nécessaire, d'exiger le droit.

Les *Contes d'Eutrapel*, ouvrage posthume publié en 1587, témoignent qu'avant François I, et même de son temps encore, beaucoup de familles faisoient servir sur leur table un grand plat garni de bœuf, de mouton, de veau, et de lard, avec une grande quantité d'herbes et de racines cuites. Chacun prenoit à son gré, et mangeoit ou des légumes ou de la viande.

On appelloit *mets* les plats ainsi chargés, soit en bouilli, soit en rôti. Quand la Confrairie des Drapiers donnoit un repas public, elle devoit *fournir au Roi nostre Seigneur, son mets entier.*

Par le réglement de réforme que Louis XIII

publia en 1629, à l'occasion d'une disette que de longues guerres et le malheur des temps avoient amenée, il défendit d'avoir dans un repas plus de trois services ; à chaque service, plus d'un rang de plats ; et *dans chaque plat, plus de six pièces.* L'Ordonnance du Prince ne tendoit, comme on le voit, qu'à introduire plus d'économie dans la manière de servir ; car du reste elle n'y changeoit rien. Aussi les pyramides de viande continuèrent-elles d'être à la mode. Boileau en décrit une dans son festin burlesque (1).

Sur un lièvre, flanqué de six poulets étiques,
S'élevoient trois lapins, animaux domestiques...
Autour de cet amas de viandes entassées
Régnoit un long cordon d'alouettes pressées
Et sur les bords du plat six pigeons étalés
Présentoient pour renfort leurs squelettes brûlés.

Parmi les traits que la Bruyère emploie pour peindre l'extravagance de certaines cotteries de son temps, il compte les repas, *qui, modestes au commencement, dégénèrent bientôt en pyramides de viandes et en banquets somptueux.*

La méthode des piles s'est maintenue jusqu'au temps de la Régence. Alors commença une nouvelle cuisine qui exigea une manière nouvelle de servir. On vit beaucoup de ragoûts, d'essences de jambons, de coulis de jus ; et par conséquent beaucoup de plats friands, mais petits. Le nom

(1) Satyre III, vers soixante-neuf et suivants. (d. R.)

de ces plats paroissoit plus bisarre encore que leur apprêt. On eût dit qu'alors le seul but des Cuisiniers étoit de dénaturer tout, et d'offrir sans cesse aux yeux des énigmes à deviner. Depuis le milieu du dix-huitième siècle, la cuisine est devenue plus simple et plus naturelle ; mais la mode des petits plats a continué de subsister.

Plats servis par des Cavaliers.

Il y a plusieurs preuves qu'au douzième et au treizième siècles, la Noblesse, dans ses festins, faisoit apporter les plats sur la table par des gens à cheval, et armés. Cet appareil de pompe militaire, mêlé aux fonctions tranquilles de la table, flattoit une Nation guerrière qui plaçoit dans les armes son principal plaisir et tout son honneur.

Par des machines.

Par la suite, on imagina, chez les Princes, pour les jours de grand appareil, une autre manière de servir, moins fière à la vérité et moins imposante, mais qui avoit cependant quelque chose de plus noble et de plus merveilleux. Ce furent des machines qui, descendant du plafond entr'ouvert, apportoient dans la salle les plats, ou même la table entièrement servie. On en verra un exemple ci-dessous dans la description d'un festin extraordinaire que donna en 1453 le Duc de Bourgogne. Les différents services, de quarante-quatre plats chacun, arrivèrent ainsi, portés sur des chariots peints en or et en azur. Brantôme décrit un festin pareil, donné par le Vidame de Chartres, et dans lequel le même spectacle eut lieu. Le plafond étoit peint en ciel. Tout-à-coup

il s'entr'ouvrit, et donna passage à des machines en forme de nuées, qui apportèrent le service, qu'elles remportèrent ensuite, lorsqu'il fallut desservir. Au dessert, il y eut un orage artificiel qui, pendant une demi-heure entière, fit tomber une pluie d'eaux odorantes, et une grêle de dragées.

Tables volantes.

En 1600, quand Marie-de-Médicis fut fiancée à Florence au nom de Henri IV, le grand Duc donna un festin superbe, dans lequel on vit, dit l'Auteur de la *Chronologie septennaire*, une magnificence d'un nouveau genre. *Après le premier service, la table se départit en deux, et s'en alla, une partie à droite et l'autre partie à gauche. A l'instant il se leva par sous terre une autre table, chargée très-exquisement de toutes sortes de fruits, de dragées, et de confitures. Et quand de mesme cette table-là aussi fut disparue comme l'autre, il en vint une troisième, toute reluisante de précieux lapis, miroirs, et autres choses plaisantes à voir, et faisant au long et au large un brillement admirable. Puis après, la quatrième se leva, couverte des jardins d'Alcinoüs, qui sont vergers de Sémiramis, pleins de diverses fleurs; et les autres, chargées de fruits, avec fontaines à chacun bout de la table, et infinis petits oiseaux qui s'envolèrent parmy la salle.*

Sous le règne de Louis XV, le Roi Stanislas avoit à Lunéville une de ces tables volantes; mais la sienne descendoit du plafond, et l'on a pré-

féré, depuis lui, de les faire monter de dessous le parquet, comme celles de Florence : ce qui peut éviter beaucoup d'accidents. Il y avoit une table de cette dernière espèce à Choisy. Le sieur Loriot en avoit fait une autre à Trianon. Elle portoit non-seulement un service entier, mais encore quatre de ces petites tables appellées servantes; lesquelles fournissoient aux convives les assiettes, le vin, et les autres choses dont ils pouvoient avoir besoin pour le repas, et leur donnoient la faculté d'être absolument seuls et sans valets. Elle redescendoit avec la même facilité; et, dans l'intervalle d'un service à l'autre, l'ouverture se trouvoit couverte par une rose de métal, fort agréable à l'œil.

Le *Mercure Galant*, (Déc. 1685) fait la description d'un repas singulier que l'Ambassadeur de Venise donna à Paris, cette même année, aux différents Membres du Corps diplomatique. La table, lorsque les convives vinrent s'y asseoir, ne présentoit que des galères et des galéasses; mais chacun de ses vaisseaux contenoit un potage. Quand on eut mangé, les Officiers enlevèrent les galères; et alors on vit que ce n'étoit que des couvercles creux, lesquels laissèrent paroître le service des entrées qu'ils cachoient. L'Auteur ajoute que les *Italiens sont fort ingénieux pour ces sortes de choses.*

Usage de découper les viandes.

L'usage de découper les viandes subsiste en France de temps immémorial; mais Bélon faisoit,

sur cet usage, il y a près de trois siècles, une remarque singulière. Un Allemand, un Turc, un Anglois, un Espagnol, chez lesquels on sert les animaux et les oiseaux démembrés par quartiers, sont bien surpris, dit-il, à leur arrivée en France, lorsqu'ils y voient servir tout-entiers ces mêmes animaux; lorsqu'ils voient un des convives interrompre son repas pour prendre la peine de les découper; et les autres, s'il s'en acquitte avec adresse, applaudir de bonne-foi à ce talent inutile.

On a lu ci-dessus (1) que, dans le festin du paon, le Chevalier à qui l'on faisoit l'honneur de présenter l'oiseau rôti, devoit se piquer de le dépecer et de le partager si habilement que tout le monde eût part à la distribution.

Il existe, sur l'art dont nous parlons, plusieurs traités anciens, qu'on trouve manuscrits dans nos bibliothèques. Quelques-uns ont été imprimés en gothique, avec des figures d'oiseaux et d'animaux sur lesquels sont des signes ou des chiffres qui indiquent l'endroit où il faut insérer le couteau.

Aux repas des Souverains, les plus Grands-Seigneurs se faisoient un honneur de découper devant eux, ou de *trancher*, comme on parloit alors. Joinville se vante d'avoir rempli cette fonction à la Cour-plénière fameuse que Louis IX tint dans Saumur, *devant la table le Roy*, *en-*

---

(1) Tom. I, p. 365. (d. R.)

droit (vis-à-vis) le Conte de Dreuez, mangoit mon Seigneur le Roy de Navarre,..... et je tranchoie devant li. Devant le Roy, servoit du mangier le Conte d'Artoiz, son frère; devant le Roy, trancheoit du coutel le bon Conte Jehan de Soissons (1).

Tout le monde sait que la fonction de Grand-Ecuyer-Tranchant est devenue un des Grands Offices de la Couronne.

Etat de la Maison-Bouche de nos Rois.

Toutes ces charges si importantes en supposoient d'autres inférieures qui leur étoient subordonnées; et elles prouvent par conséquent que, de tout temps, nos Rois ont eu pour leur bouche un état de Maison. Mais ce n'est qu'au quatorzième siècle que cette Maison a commencé à devenir considérable. Nous avons une Ordonnance de Philippe-le-Bel à ce sujet, publiée en 1285. Or, dans cette Ordonnance, il n'est mention que de cinq Queux (Cuisiniers), de quatre Aideurs (Aides de cuisine), quatre Hasteurs (Rôtisseurs), quatre Pages, deux Souffleurs, quatre Enfants, (c'est ce que nous nommons Marmitons), deux Sauciers, un Poulailler (Officier pour la volaille), sept Fruitiers, enfin trois Valets pour la chandelle.

Ces mêmes Offices subsistoient déjà sous Saint-Louis, comme on le voit par une Ordonnance pareille, de l'année 1261; cependant le Saint-

(1) Joinville, *Histoire de Saint-Louis*, p. 22, (d. R.)

Roi en avoit quelques-uns de plus, que Philippe-le-Bel supprima sans doute : c'étoit un Pêcheur, un Fureteur, un Maignan (Chaudronnier), un Oiseleur, un Pâtissier, et dix Garçons.

Charles V fut le premier qui mit plus de faste dans sa Maison. Le même esprit d'ostentation qui l'avoit porté à se donner une vaisselle immense, le porta aussi à se donner une Maison nombreuse. On peut en juger par deux Etats de celle de Charles VI, son fils, pour les années 1386 et 1388, lesquels nous sont parvenus, et ont été publiés par Godefroy. Je vais les rapporter; et, afin qu'on puisse comparer le luxe de ce temps avec celui du nôtre, j'y joindrai un Etat de la Maison de Louis XV, telle qu'elle étoit, au moment de sa mort, et avant la réforme ordonnée par son Successeur.

Etat de la Maison de Charles VI.	*Etat de la Maison de Louis XV en 1775.*
PANETERIE-BOUCHE.	PANETERIE-BOUCHE.
Huit Panetiers, dont un premier.	Un premier Panetier.
Sept Valets-tranchants, dont un premier.	Un premier Tranchant.
	Un chef ordinaire.
Trois Sommeliers.	Douze Chefs de quartier.
Trois Porte-chappes.	Un aide ordinaire.
Cinq Aides et Valets-de-nappe.	Quatre Aides de quartier.
Un Garde-nappe.	Un Garde-vaisselle ordinaire.
Un Oublieur.	Deux Sommiers par semestre.
Un Baschonier; chargé de porter le pain.	Un Sommier ordinaire pour le linge.
Un Lavandier.	Un Lavandier ordinaire.

ECHANSONNERIE-BOUCHE.

Douze Echansons, dont un premier.
Quatorze Clercs-d'échansonnerie.
Neuf Sommeliers.
Quatre Barriliers.
Trois Gardes-huche.
Onze Aides.
Un Huissier.
Un Voiturier.

Etat de la Maison de Charles VI.

CUISINE-BOUCHE.

Huit Ecuyers-de-cuisine.
Sept Queux, dont un premier.
Trois Clercs-de-cuisine.
Trois Aides.
Six Hâteurs.
Quatre Potagers.
Quatre Souffleurs.
Deux Buchers.
Six Enfants-de-cuisine.
Deux Huissiers.
Un Broyeur au mortier.
Cinq Porteurs d'eau.
Un Poissonnier.
Un Fureteur.
Sept Valets-servant d'écuelles.

ECHANSONNERIE-BOUCHE.

Un premier Echanson.
Un chef ordinaire.
Douze Chefs-de-quartier.
Un Aide ordinaire.
Quatre Aides-de-quartier.
Quatre Coureurs-de-vin.
Deux Conducteurs de la haquenée.
Deux Pourvoyeurs.
Un Boulanger.
.... Marchands de vin.

Etat de la Maison de Louis XV.

CUISINE-BOUCHE.

Un Contrôleur ordinaire.
Quatre Ecuyers de semestre.
Huit Ecuyers de quartier.
Quatre Maîtres-queux.
Quatre Hâteurs.
Quatre Potagers.
Quatre Pâtissiers-bouche.
Quatre Porteurs.
Deux Enfants-de-cuisine.
Quatre Gardes-vaisselle.
Deux Huissiers.
Deux Sommiers-de-garde-manger.
Deux Sommiers-des-broches.
Deux Avertisseurs.
Deux Porte-tables.
Six Serdeaux.
Quatre Lavandiers.

Etat de la Maison de Charles VI.	*Etat de la Maison de Louis XV.*
SAUCERIE.	
Deux Sauciers.	
Quatre Valets de saucerie.	
Quatre Valets de chaudière.	
Un Voiturier.	
Un Ramasseur d'écuelles.	
Un Garde-de-saucerie.	
FRUITERIE.	FRUITERIE.
Sept Fruitiers, dont un premier.	Un Chef ordinaire.
Quatre Clercs-de-fruiterie.	Douze Chefs de quartier.
Trois Sommeliers.	Douze Aides.
Sept Valets.	Quatre Sommiers.
Deux Chauffes-cire.	
Trois Gardes-fruit.	
Un Porte-torche.	
Un Voiturier.	

Je n'ai point compris dans l'Etat moderne de la Maison de Louis XV un premier Maître-d'hôtel, un Maître-d'hôtel ordinaire, douze Maîtres-d'hôtels, et trente-six Gentils-hommes servant par quartiers, douze Huissiers de salle, un Vague-maître, de l'équipage du Roi, un Aide-Vague-maître, deux Capitaines des charrois, soixante et quinze Officiers du Commun, quatre-vingt-dix du Grand-Commun, huit du Petit-Commun, et trente-sept de Fruiterie.

Quant à la Maison du Roi au quatorzième siècle, elle ne garda pas toujours l'ordre qu'on vient de lire. Rien n'étoit encore réglé sur cet objet, et chaque Roi augmentoit, ou diminuoit à son

gré, le nombre de ses Officiers. Ainsi, par exemple, Charles VIII, en 1495, avoit quatorze Maîtres-d'hôtel, dont un premier; huit Panetiers, dont un premier; neuf Valets-tranchants, dont un premier; dix Echansons; sept Officiers de paneterie; sept d'échansonnerie; vingt-six de cuisine; neuf de fruiterie; et cinq pour l'office et le serdeau. Pour le Commun, c'étoit un premier Maître-d'hôtel, dix-neuf autres Maîtres-d'hôtel ordinaires, treize Officiers de paneterie, treize d'échansonnerie, et vingt-neuf de cuisine.

On remarquera que cet Etat n'étoit que celui de la seule Maison-du-Roi. Le Dauphin avoit la sienne particulière, qui étoit indépendante de l'autre : au lieu que les Dauphins aujourd'hui ne sont plus servis que par les Officiers du Roi leur Père.

Pour ce qui regarde les variations, il en a été de même de la Maison des Reines. Celle d'Anne, épouse de Charles VIII, étoit composée d'un grand-Maître-d'hôtel, d'un premier Maître-d'hôtel, d'onze Maîtres-d'hôtel ordinaires, d'un premier Panetier, de neuf autres Panetiers, d'un premier Echanson, de sept autres Echansons, d'un premier Ecuyer-tranchant, de quatre autres Tranchants, de treize Ecuyers et de treize Officiers-de-cuisine, de cinq Officiers de paneterie, de quatre de fruiterie, de quatre Sommeliers et deux Aides d'échansonnerie, de quatre Clercs-d'office, enfin de trois Gardes vaisselle. Pour son

Commun, elle avoit cinq Ecuyers-de-cuisine, dont un premier; sept Officiers de paneterie, sept d'échansonnerie, et quatorze de cuisine.

L'Etat de la Maison de la Reine Charlotte, femme de Louis XI, avoit été beaucoup plus modeste. Par exemple, elle n'avoit eu que deux Panetiers, et quatre Maîtres-d'hôtel. Mais on sait que Louis XI n'aimoit point le faste, et qu'il ne chérissoit point assez sa femme pour lui en accorder un considérable, lorsque lui-même n'en étaloit presque aucun : au lieu qu'Anne, malgré sa dévotion, conserva toujours sur le trône une certaine morgue, voulant représenter non-seulement, comme Reine de France, mais encore comme Duchesse Souveraine de Bretagne.

Après avoir rapporté la liste des différents Offices que nos Rois avoient créés pour leur bouche, je crois devoir dire un mot sur les fonctions des principaux d'entre ces Officiers. Ce sujet n'est point étranger à mon ouvrage ; car enfin, dans une vie privée des François, la vie privée des Rois doit aussi tenir quelque place. Les détails que je vais donner sont tirés d'un Etat de la Maison de Philippe-le-Hardi, fils du Roi Jean, et tige de la seconde Maison de Bourgogne. Comme fils de France, il n'est nullement douteux qu'il n'en eût conservé l'étiquette.

Le premier Echanson étoit chargé de la dépense du vin et des vins-liqueurs ; le premier Ecuyer-tranchant l'étoit de l'entretien des couteaux; le

Sommélier-de-paneterie, du beurre frais, du fromage, de la crême, de la moutarde, et du pain pour la bouche; le Barrilier, de l'eau pour la bouche; les Potagers, du sel et tout ce qui étoit nécessaire pour les potages; les Buchers, du bois et du charbon; enfin le Garde-huche, de la vaisselle d'or et d'argent pour le buffet.

La garde de la vaisselle de table, de celle du Commun et de la cuisine, regardoit le Saucier. Celui-ci délivroit en outre les torchons de cuisine, et fournissoit au Cuisinier le verjus, le vinaigre, et autres choses nécessaires pour les sauces. La vaisselle d'argent pour le dessert, les chandeliers de table et de buffet, étoient gardés par le premier Officier de fruiterie. Il étoit chargé, outre cela, de fournir les fruits verds et secs, les flambeaux et les torches, et toute la cire qui se consommoit dans l'Hôtel.

C'étoit à l'Huissier de salle à poser et à retirer le coussin sur lequel s'asséyoit le Duc.

Le Maître-queux avoit le privilège d'apporter à la table du Duc un plat, d'avoir un siège dans la cheminée de la cuisine, et de s'y asseoir quand il vouloit. La garde des épices lui étoit confiée. Il commandoit à tous les gens de la cuisine; et, à ce titre, il portoit, quand il étoit en fonction, une grande cuillère de bois, qui lui servoit tant à goûter les potages qu'à corriger ses sous-ordres, lorsqu'ils manquoient en quelque chose.

Outre ces Officiers, le Duc en avoit plusieurs

dont les noms ne se trouvent point dans l'Etat de Charles VI, rapporté ci-dessus.

Tels étoient un Portier de cave, qui gardoit la porte de la cave où étoit le vin de bouche; vingt-quatre garçons de cuisine, dont l'office étoit de nettoyer le poisson et de plumer les volailles; des Bussiers, qui marquoient en route les logis pour les Officiers de cuisine; douze Gardes-manger, chargés du soin des viandes tant fraîches que salées; six Bouchers de cuisine, qui fournissoient les viandes; douze Valets de chaudière, pour laver la vaisselle; six Portiers de cuisine, placés aux portes pour n'y laisser entrer personne d'étranger; six Valets fruitiers, qui, pendant le souper, tenoient en main des torches pour éclairer la table; des Piqueurs de viandes; des tourneurs de broches (1); des Confiseurs avec plusieurs Aides; enfin un Epicier. Celui-ci fournissoit les confitures, les dragées, et l'hippocras. Les jours de grand festin, c'étoit lui qui apportoit le drageoir dans la salle.

---

(1) Ceci prouve que le rôti se tournoit alors à la main, et que les tournebroches n'étoient pas inventés. S'ils subsistoient au dix-septième siècle, ils n'étoient pas encore d'un usage général, puisque dans la Comédie du *Bourgeois Gentilhomme* (ann. 1670) Cavielle, valet de Cléonte, se plaignant de Nicole sa maîtresse, et passant en revue tout ce qu'il a fait pour elle, compte toute la *chaleur qu'il a soufferte à tourner la broche à sa place.* On voit cependant, par la fable de la Fontaine, intitulée, *Laridon et César,* qu'on employoit des chiens à cet emploi.

Il y avoit, pour le service de la table, un cérémonial particulier. Olivier de la Marche nous en a transmis les détails, en donnant l'Etat de la Maison du Duc de Bourgogne, Charles. Voici d'abord celui qu'on observoit pour mettre le couvert.

Le Maître-queux se rendoit dans la salle du repas, suivi du Saucier auquel il faisoit couvrir la table d'une double nappe. Celui-ci alloit ensuite chercher la vaisselle qui devoit servir pour la bouche du Duc, et dont il avoit la garde, comme je l'ai dit ci-dessus. Il l'apportoit sur le dressoir, et l'y plaçoit par piles.

Pendant ce temps, le Valet-servant se rendoit à la paneterie, où il recevoit du Garde-linge les couteaux avec trois serviettes, et du Sommélier le pain de bouche avec trente-deux *tranchoirs* de pain bis (1). Il s'entortilloit une main avec une des serviettes, et chapeloit le pain de bouche; puis, après en avoir fait faire l'essai au Sommélier, ainsi que l'essai des pains tranchoirs; il plaçoit ceux-ci en huit piles dans une des trois serviettes, mettoit le pain de bouche entre les deux autres, et avec le Sommélier attendoit l'arrivée de l'Huissier de salle : car, excepté le Maître-queux et le Saucier, les autres Officiers chargés de quelque partie du service ne pouvoient rien

(1) Il a été parlé tom. I, p. 82, de ces pains plats, nommés tranchoirs, sur lesquels on coupoit les viandes. (*)

apporter ni placer, qu'ils ne fussent précédés par l'Huissier : c'étoit l'étiquette.

Pour cela, ce dernier alloit chercher à la paneterie une verge blanche, de quatre pieds de longueur, et symbole de sa fonction ; mais, comme il avoit le privilège de placer le tapis et le coussin sur le banc où le Duc devoit s'asseoir, avant de sortir il s'enveloppoit d'une serviette le bras droit jusqu'au poignet ; puis prenant le tapis et le coussin sous le bras gauche, il venoit le poser sur le banc. Ceci fait, il ne lui restoit plus qu'à aller chercher successivement les différents Officiers qui avoient dans la salle quelque fonction à remplir.

Il commençoit par le premier Panetier, qu'il conduisoit à la paneterie. Là, ils trouvoient le Sommélier et le Valet-servant, qui, comme je l'ai dit, les attendoient. Le Sommélier prenoit une serviette ; et, après l'avoir baisée, il la donnoit au Panetier qui la posoit sur son épaule gauche, en enfonçant les deux bouts dans sa ceinture, l'un pardevant, l'autre par derrière. Il lui donnoit de même la salière du Duc, couverte. Alors tous quatre s'avançoient vers la salle, et dans l'ordre suivant : l'Huissier, le Panetier, le Valet-servant, et le Sommélier. Le Panetier portoit la salière ; le Valet-servant, le pain, les serviettes, et les couteaux dans leur gaîne ; et le Sommélier la nef d'argent.

Cette nef contenoit différents objets, une au-

tre nef plus petite, une petite salière, des tranchoirs d'argent, et une licorne destinée à faire l'essai.

Essai des viandes et des boissons.

L'essai des viandes, du pain, des boissons, et des autres objets de nourriture destinés pour la bouche des Princes, est d'une institution très-ancienne. Il étoit en usage chez les Perses, les Mèdes, les Empereurs Romains, etc. pour garantir les jours du Souverain, dans le cas où quelqu'un eût tenté de l'empoisonner. C'est par le même motif que les Officiers du Duc baisoient les serviettes et les couteaux qui devoient lui servir (1).

Quant aux tranchoirs d'argent qui étoient renfermés dans la grande nef, il ne faut pas les confondre avec les tranchoirs de pain dont il a été mention à l'instant; quoique tous deux servissent de point d'appui pour couper les viandes, et qu'on mît plusieurs tranchoirs d'argent par-dessous un tranchoir de pain. Mais les premiers étoient destinés à soutenir l'effort du couteau, et les autres à recevoir le jus du morceau coupé.

Quand le Panetier étoit arrivé dans la salle, il faisoit signe au Sommélier de poser la grande nef dont il étoit chargé. Alors ouvrant la salière qu'il portoit lui-même, et avec le couvercle y prenant

(1) Avant la Révolution françoise, quand l'Archevêque de Lyon officioit dans sa Cathédrale, on faisoit avant la consécration, l'essai du pain et du vin destinés pour la Messe. (*)

un peu de sel, il en faisoit faire l'essai à cet Officier. Puis, après avoir placé sur la table la petite nef, les deux salières, les tranchoirs, et l'épreuve, il suspendoit à la grande nef la serviette qu'il avoit apportée sur son épaule, et qui devoit servir à essuyer les mains du Duc quand celui-ci viendroit les laver.

Dès que le Panetier avoit fini son service, le Valet-servant alloit poser près de la petite nef les pains tranchoirs. Il tiroit de leurs gaines deux grands couteaux dont il baisoit les manches, et qu'il mettoit à la place du Duc, la pointe tournée du côté de son siège, mais cachée sous les replis de la nappe, de peur qu'il ne se blessât. Ces couteaux étoient destinés pour l'Ecuyer-tranchant. Il y en avoit un cependant, plus petit et tourné à l'ordinaire, pour le service du Duc. Celui-ci, le Valet-servant le plaçoit entre les deux autres; et sur la lame il posoit le pain de bouche.

Tout ceci rangé, l'Huissier sortoit pour aller chercher l'Echanson de service. Il le conduisoit à l'échansonnerie où le Garde-linge lui livroit, couvert, le gobelet du Duc. Le Sommélier de l'échansonnerie, accompagné d'un Aide, y tenoit tout-prêts les bassins, les pots, et aiguières destinés pour le buffet. Tous quatre alors sortoient dans l'ordre suivant: l'Huissier portant de la main droite sa verge blanche, et de la gauche les bassins pendants; l'Echanson, portant de la droite le gobelet couvert, de la gauche la tasse du gobe-

let ; le Sommélier, de la gauche un bassin dans lequel étoit couchée l'aiguière, et de la droite deux pots d'argent, l'un pour l'eau, l'autre pour le vin ; enfin l'Aide, chargé des pots et des tasses pour le buffet.

Arrivés dans la salle, l'Echanson posoit au haut bout de la table la tasse et le gobelet (1). Les autres alloient de même poser sur le buffet ce dont ils étoient chargés. Après quoi, le Sommélier et son Aide, en attendant que le Duc arrivât, se plaçoient chacun à un des coins du buffet, afin que personne ne pût en approcher. Le seul Ecuyer-tranchant avoit ce privilége. Il pouvoit y déposer son chaperon y laver ses mains, et les essuyer à la nappe.

Enfin le Duc arrivoit avec sa Cour ; et alors commençoit un autre cérémonial, dont lui seul étoit l'objet.

La coutume du temps exigeant qu'avant de s'asseoir il se lavât les mains, la Panetier alloit pour cela prendre la serviette qu'il avoit posée sur la grande nef, comme on l'a vu plus haut. Il la donnoit au premier Maître-d'hôtel, le Maître-d'hôtel au Chambellan, et le Chambellan au Prince ; à

(1) On appelloit haut-bout celui qui étoit tourné vers la porte ou vers la fenêtre ; et l'on avoit soin de n'y placer que la tasse et le gobelet, afin que rien ne cachât le Duc aux Etrangers qui venoient le voir manger, ce qu'auroient pu faire la grande et la petite nef, les salières, et les pains tranchoirs, si on les eût placés de ce côté-là.

moins qu'il ne se trouvât là quelque Grand-Seigneur auquel le Chambellan voulût céder l'honneur d'offrir la serviette. Lorsque le Duc avoit lavé ses mains, il la remettoit au Maître-d'hôtel qui la rendoit au Panetier. Celui-ci la plioit, et la plaçoit sur son épaule ; puis il se rendoit avec le Panetier à la cuisine.

Le Maître-queux, vêtu plus décemment que quand il étoit allé dans la salle faire mettre la nappe, une serviette aussi sur l'épaule, ordonnoit alors à ses subalternes d'apporter les plats apprêtés. Il les présentoit au Maître-d'hôtel qui en faisoit l'essai, qui les couvroit, et les livroit, ainsi couverts, au Panetier. Celui-ci faisoit signe aux Gentils-hommes-servants de les prendre pour les porter dans la salle : car c'étoient eux que regardoit cette fonction ; cependant lui seul les posoit sur la table. La marche étoit précédée à l'ordinaire par l'Huissier de salle, et fermée par l'Ecuyer de cuisine, dont l'office principal étoit de suivre tous les plats qui en sortoient.

Le même cérémonial avoit lieu pour porter les sauces ; avec cette différence pourtant que celles-ci n'étoient point présentées, comme les autres plats, au Maître-d'hôtel, mais au Panetier qui en faisoit l'essai.

Tous ces essais faits à la cuisine n'empêchoient point d'en faire de nouveaux à la table. Lorsque les plats étoient posés, et le Duc assis, le Valet-servant faisoit celui des pains tranchoirs, le Pane-

tier celui des viandes, et l'Echanson, un genou en terre, celui de l'eau pour la bouche. Alors l'Ecuyer-tranchant, se plaçant vis-à-vis le Duc, de l'autre côté de la table, enlevoit une des deux serviettes qui couvroient le pain de bouche ; et, après l'avoir baisée et se l'être passée autour du cou, de façon que les deux bouts pendissent sur la poitrine, avec l'un de ces bouts il s'enveloppoit la main gauche dont il prenoit le pain ; et, de l'autre main, le coupant en deux avec l'un des grands couteaux destinés pour lui, il en faisoit faire l'essai au Valet-servant, et le touchoit lui-même tout autour avec la licorne d'épreuve qu'il prenoit dans la petite nef. Il baisoit de même le manche du couteau dont devoit se servir le Duc, et le lui posoit sous la main. Après quoi il le servoit ; mais il ne découvroit les plats qu'à mesure que le Duc vouloit en manger, et, à chaque plat, il faisoit l'épreuve de la licorne.

Pour découper les viandes, il prenoit un tranchoir d'argent, sur lequel il mettoit cinq tranchoirs de pain, afin de soutenir l'effort du couteau ; et, avec le même couteau, il présentoit au Duc le morceau coupé, en lui donnant de même, pour le couper en morceaux plus petits, un tranchoir d'argent et quatre tranchoirs de pain.

En même-temps que le Duc mangeoit, l'Ecuyer-tranchant mangeoit aussi de son côté. Cependant, quand celui-ci vouloit boire, il étoit obligé de se lever pour aller au buffet. La cou-

tume étoit aussi que, pendant le repas, il jettât dans la grande nef quelques pièces de bouilli et de rôti, pour être ensuite distribuées aux pauvres par les Valets-d'aumône. Lorsqu'il falloit desservir, c'étoit à lui de lever les plats. Il les livroit au Valet-servant, qui les remettoit aux Officiers de la saucerie.

Quant au Duc, il ne devoit demander à boire que par signes. Alors l'Echanson prenoit le gobelet avec sa soucoupe, et l'élevant au-dessus de sa tête, afin que son haleine ne pût pas l'atteindre, il alloit, précédé de l'Huissier, le faire remplir au buffet. Le Sommélier, avant d'y mettre l'eau et le vin, l'arrosoit en-dedans et en-dehors avec de l'eau fraîche, pour le rafraîchir. Quand il étoit plein, l'Echanson en versoit un peu dans sa soucoupe. De cette liqueur versée, il en donnoit la moitié au Sommélier dans une autre soucoupe que lui présentoit celui-ci, et lui en faisant faire l'essai. Revenu près du Duc, lui-même à son tour faisoit l'essai de ce qu'il avoit dans la sienne; il donnoit ensuite le gobelet au Prince, et, tandis qu'il buvoit, lui tenoit la soucoupe sous le menton.

Pour le dessert, le Panetier alloit au buffet chercher l'Oublieux qui venoit poser ses oublies devant le Duc, et qui en faisoit l'essai. Dans les grands festins cependant, c'étoit le Panetier qui plaçoit lui-même les oublies sur la table. L'Echanson alloit de même au buffet prendre des

mains du Sommélier les vins apprêtés et l'hippocras. Enfin, avant de sortir, le Duc se lavoit les mains une seconde fois. L'Echanson lui présentoit le bassin et l'eau, et le Panetier la serviette.

Ceux qui ont connu la Cour de Versailles, savent combien de choses elle avoit conservées de cet ancien cérémonial, qui fut en grande partie le sien, et que les Ducs de Bourgogne, comme il a été dit, prirent d'elle lorsqu'ils furent devenus Souverains. J'ai dû en parler, puisque j'entreprenois l'histoire de nos usages. De plus longs détails sortiroient de mon sujet; ils appartiennent à ceux qui traiteront l'ancien cérémonial de France.

PREMIÈRE SECTION.

Plaisirs et divertissements des repas.

Il est, pour l'opulence, des plaisirs que les classes inférieures ne peuvent se procurer; et la table en a de ce genre. De tout temps, le peuple et le bourgeois n'y ont guères connu que des chansons gaies, des propos joyeux, une Royauté factice, etc.

Chansons de table.

Les Gaulois, ainsi que toutes les Nations barbares et guerrières, avoient des chansons militaires qu'ils chantoient en marchant au combat (1); et cet usage s'est maintenu jusques fort avant dans la troisième Race. Ils avoient aussi des chansons érotiques, et même assez libres (2); mais rien ne nous apprend s'ils chantoient celles-ci à table (3). Nos Romanciers du douzième et du treizième siècles font souvent mention de chansons à refrein, répétées en chœur par tous les convives. C'étoit-là de la vraie et franche joie. Les Dames, plus circonspectes et plus décentes, s'en permet-

(1) De l'Etat de la *Poésie Françoise* dans les douzième et treizième siècles, *Chansons de Geste*, p. 201. (d. R.)

(2) Ibid, *Chansons Badines*, p. 209. (d. R.)

(3) Ibid, *Chansons de Table*, p. 215. (d. R.)

toient tout au plus quelqu'une de tendre. De ce dernier genre, est celle que, dans le *Roman du Chatelain du Coucy*, l'Auteur fait chanter à la dame de Fayel. C'est un vrai Triolet (1).

loyalement
J'aim'bien loïaument;
j'ai
Et s'ay bel ami,
je dis
Pour qui di souvent,
J'aim'bien loïaument.
Est miens ligement (2),
d'assurance
Je le sai de fi:
J'aim'bien loïaument,
Et s'ay bel ami.

Pour les chansons nommées *bacchiques*, parce qu'elles célèbrent Bacchus et le plaisir de boire, elles sont beaucoup plus récentes; et, pour trouver les premières, il faut presque descendre jusqu'au dix-septième siècle. Elles ont été fort en vogue sous le règne de Louis XIV, et sous une grande partie de celui de Louis XV. Les plus habiles Musiciens du temps les mettoient en mu-

---

(1) Laborde, *Mémoires Historiques sur Raoul de Coucy*, tom. I, p. 94, et *Essai sur la musique ancienne et moderne*, tom. II, p. 253, le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. I, préf. p. XVII, de l'état de la *Poésie Françoise* dans les douzième et treizième siècles, p. 215 et 216. (d. R.)

(2) *Il est à moi par hommage-lige*, c'est-à-dire, *pour la vie.*

sique ; on en a fait des recueils ; et l'on rencontre encore quelquefois, sur-tout dans les Provinces, de vieux buveurs qui chantent : *Quel état douloureux*, etc. ; comme on voit des mamans chanter encore : JARDINS, etc., ou, DANS CE VERGER, etc. *Ah! que ma voix me devient chère*, etc.

Quoique, parmi tous ces milliers de couplets bacchiques, il y en ait plusieurs gais, bien faits, et d'une tournure originale, le genre cependant en est devenu ridicule ; et, après tout, comme en général il est de mauvais goût, il ne mérite pas beaucoup d'être regretté. Mais ce qui mérite de l'être, c'est l'usage qu'avoient nos Pères, lorsqu'ils se rassembloient dans un festin, de s'égayer au dessert par une chanson joyeuse, dont le refrein se répétoit en chœur. Tour-à-tour chacun disoit la sienne ; la joie s'animoit, on trinquoit ensemble, on embrassoit les femmes ; le rire ne finissoit plus ; et quiconque fût venu là eût cru voir l'image du bonheur. A la vérité, il y avoit dans tout cela un peu de cacophonie et de la grosse gaieté. Mais qu'importe ce qui fait rire, pourvu qu'on rie. Eh ! ne sommes-nous pas trop heureux, quand, au milieu de tous ces maux et de tous ces chagrins auxquels la constitution de nos sociétés et la Nature nous condamnent, nous pouvons nous former quelques instants d'amusement et de plaisir ! La politesse de nos mœurs a banni de nos repas cette gaieté antique, qu'elle a

trouvée bourgeoise et de mauvais ton. Elle y a substitué une froide et triste décence ; mais qu'en est-il arrivé ? c'est que, selon l'expression d'un de nos plus agréables Poëtes,

On ne rit plus, on sourit aujourd'hui :
Et nos plaisirs sont voisins de l'ennui :

Il est peu de Gens de lettres qui n'aient lu les recueils qu'on a faits de ces chansonnettes charmantes, auxquelles la Poésie françoise doit une partie de la renommée dont elle jouit chez l'étranger ; mais il n'en est aucun, je gage, qui ne se soit senti le cœur attristé quand, après les avoir parcourus, il s'est rappellé ensuite que ces trésors d'esprit et de gaieté, qui pendant long-temps ont été dans la bouche de tous les François, désormais oubliés, sont destinés à pourrir dans nos bibliothèques.

Le croira-t-on ! c'est la Musique qui a banni la joie de nos repas. Les progrès que, depuis le milieu du dix-huitième siècle, ce bel art a faits sur le théâtre comique, ont tourné toutes les têtes. L'ariette est devenue à la mode. Elle s'est introduite à nos tables, pour lesquelles elle n'est point faite, et où le chant ne doit être que l'expression du plaisir. Tout le monde s'est tû pour entendre l'*aria* triste et brillante d'un beau Chanteur, ou d'une élégante à prétentions ; et le gai Vaudeville, le Vaudeville, père antique du rire et de la joie, forcé de se taire et répudié honteu-

sement, n'a plus trouvé d'asile que chez les bourgeois, et dans les châteaux de Province, où l'on daigne l'admettre encore (1). Hélas! au dix-septième siècle, c'étoit lui qui, chez les Grands mêmes, faisoit les délices et l'agrément des repas. Les plus élégants de la Cour se piquoient d'en savoir un certain nombre; ils les chantoient à l'envi : témoin ce Comte de Grammont si fameux, qu'Hamilton nous représente,

> Agréable et vif en propos,
> Celèbre diseur de bons mots,
> Recueil vivant d'antiques Vaudevilles.

L'Auteur du *Vrai et parfait amour* nous apprend que, de son temps, la coutume étoit d'avoir à table un rameau verd que le maître du logis faisoit passer successivement entre les mains de tous ses convives. C'étoit, pour chacun d'eux, l'obligation de dire une chanson.

Usage de faire un conte à table.

Quoique l'usage de chanter dans le repas subsistât dès le temps de la Chevalerie, comme on

---

(1) Quelques pièces de l'ancien répertoire du théâtre du Vaudeville, les charmants couplets des sociétés du Caveau et de Momus font voir que les François sont dignes de leur réputation. Elle ne peut être contestée, et le sévère Boileau avoueroit sans doute notre prééminence. Il est difficile de mieux faire le couplet que MM. Désaugiers, Antignac, Armand Gouffé, Jourdan, Dusaulchoy, Casimir, Beranger, etc., etc., qui ne connoît les charmants ouvrages de MM. Barré, Radet, Desfontaines et autres? Convenons que les anciens Vaudevilles fort agréables, spirituels et satyriques sont bien loin des jolies pièces de la Revanche forcée, de Piron avec ses amis, d'Arlequin-Afficheur, etc., etc. (d. R.)

l'a vu ci-dessus, néanmoins il en subsistoit encore conjointement un autre; celui d'obliger chacun des convives à dire son conte. Les Fabliaux en fournissent la preuve, et le poëme des *Déduits de la Chasse* remarque même que, quand quelqu'un vouloit s'en défendre, c'étoit lui qu'on obligeoit de commencer le premier (1).

Louis XI, vicieux et libertin, corrompit cette innocente et joyeuse coutume, en exigeant et n'admettant plus, pour ce moment, que des sujets obscènes et des historiettes de mauvais lieux. *Ce bon rompu*, dit Brantôme, *la plupart du temps mangeoit en commun à pleine salle avec force Gentilhommes de ses plus privez; et celuy qui lui faisoit le plus lascif conte de filles de joye, il estoit le mieux venu et festoyé. Et lui-mesme ne s'épargnoit à en faire; car il s'en enquéroit fort, et en vouloit souvent sçavoir; puis en faisoit part aux autres, et publiquement. C'estoit bien un grand scandale que celuy-là. Il avoit très-mauvaise opinion des femmes, et ne les croyoit toutes chastes.*

Usage de manger dans les rues.

Au siècle qui précéda celui de son règne, les Parisiens avoient contracté l'usage, les jours de grandes fêtes et de réjouissances publiques, de souper à leur porte, et en-dehors de leurs maisons. Le *Journal de Charles VI* observe qu'à

(1) De l'Etat de la *Poésie Françoise* dans les douzième et treizième siècles, p. 200. (d. R.)

l'entrée de ce Prince dans Paris, *par-tout où il passoit, on jettoit violettes et fleurs sur luy; et, au soir, soupoient les gens enmi les rues, par très-joyeuse chère.* Ce devoit être un spectacle pittoresque et fort singulier que celui d'une ville illuminée ainsi; que celui de tout un peuple, livré à la joie sans tumulte et sans foule, riant, chantant, buvant à la santé de ses voisins, ou offrant à boire aux passants. Favin témoigne que, dans sa jeunesse, il avoit encore été témoin de ce vieil usage. Mais les guerres civiles, et les malheurs qui en furent les suites, l'abolirent, dit-il.

Salmigondis.

Cependant, il s'en forma un autre, qui tenoit davantage à la sociabilité, et dont il est parlé dans le *Roman bourgeois.* Les jours de fête et les dimanches, plusieurs maisons voisines et amies se réunissoient pour souper ensemble. Chacune apportoit son plat, ou, comme on parloit alors, son *salmigondis.* Mais, de tous ces plats, qui n'étoient nullement combinés pour aller l'un avec l'autre, il devoit souvent résulter une très-mauvaise chère et des soupers fort ridicules. Aussi le mot de salmigondis est-il devenu lui-même ridicule dans la langue. Il s'emploie aujourd'hui pour exprimer un fatras de choses sans ordre, et auxquelles on ne connoît rien.

Plaisirs des Grands.

Baladins.

Les Princes, les Grands-Seigneurs, la Noblesse opulente avoient des plaisirs qui leur étoient propres. Tel étoit, entre autres, celui des baladins et des farceurs : car il semble que cette classe

d'hommes à qui son élévation, son rang, et ses richesses donnent tant d'avantages, n'ait pas la faculté de s'amuser elle-même. De tout temps, il a fallu que d'autres se chargeassent, pour elle, du soin de la faire rire.

L'usage des baladins dans les repas des Grands remonte aux premiers temps de la Monarchie. Sidonius Apollinaris en parle dans la description qu'il fait de la table de Théodoric II, Roi des Visigoths de France; et il loue le Monarque de ce qu'il se donnoit rarement ce plaisir (1).

Il est probable que les jeux et les farces de ces baladins étoient contraires à la décence et aux bonnes mœurs, puisque plusieurs Conciles, et plusieurs de nos Rois même les proscrivirent. Cependant malgré ces anathèmes, on les vit subsister de siècle en siècle, toujours également recherchés. Au douzième et au treizième, lorsque la Poésie françoise, naissante, eut produit beaucoup de Romans, de Fabliaux, et de chansons, ils se multiplièrent considérablement. Sous le nom de Ménétriers et de Jongleurs, ils formèrent des troupes nombreuses, qui couroient de château en château, de Province en Province, et souvent même se répandoient dans les pays étrangers. Les Ménétriers jouoient des instruments, chantoient, récitoient des Romans ou des Contes. Les Jon-

---

(1) *Sanè intromittuntur, quanquam raró, inter cœnandum mimici sales. Apollinaris Sidonii, Epist.* lib. 1, p. 6, édit. Sirmond.

gleurs conduisoient avec eux des singes, des chiens, et d'autres animaux, dressés à faire des tours. Eux-mêmes en faisoient aussi, et jouoient des gobelets; enfin, la troupe réunie représentoit des querelles de femmes, des scènes d'hommes niais, d'homme ivre, et même des pièces dramatiques tout-entières : car il y avoit au treizième siècle, de vraies pièces de théâtre. J'en ai donné la preuve en publiant les Fabliaux (1), et j'ai même traduit plusieurs de ces monuments.

Albéric rapporte qu'aux nôces du Prince Robert, frère de Saint-Louis, avec Mathilde de Brabant (2), il y eut, aux quatre coins de la salle, des Ménétriers qui montoient des bœufs habillés d'écarlate, et qui, à chaque service, sonnèrent du cor. Sur la fin du repas, on vit aussi un homme, à cheval, marcher sur une corde tendue (3). Monstrelet, décrivant une fête pareille, dit : *fut souper moult honorable, plantereux, bien honnestement servy de tout ce qu'il estoit possible de trouver, avecques chantres, et plusieurs instruments mélodieux, farces, mommeries, et aultres honnestes joyeusetez.*

Combats de gladiateurs.

Les riches Gaulois donnoient, dans leurs fes-

(1) Le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. I, p. 333—360. (d. R.)

(2) Elles eurent lieu à Compiègne en 1237. (d. R.)

(3) La Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. I, p. 247, le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. I, p. 297. (d. R.)

tins, pour amuser leurs convives, des combats de Gladiateurs. Il y avoit, dans la Nation, des gens qui se dévouoient à ce singulier métier. Ils se battoient ensemble, selon Possidonius, mais seulement du bout de l'épée, et avoient soin de se ménager. « Quelquefois cependant ils se bles-« soient sans le vouloir; alors ils entroient en « fureur, s'acharnoient l'un sur l'autre, et se « fussent égorgés mutuellement, si on ne les eût « séparés ».

Ce genre de spectacle fut aboli par le Christianisme; mais le temps, comme on vient de le voir, en substitua d'autres. De ce nombre, et les plus fameux de tous sans contredit, furent ces grandes pantomimes à machines, qui aux quatorzième et quinzième siècle furent si fort à la mode chez les Souverains et les Grands-Seigneurs, et qu'on nomma *entremets*, parce qu'on les représentoit *entre* les différents *mets* ou service du festin (1). Le premier de ces spectacles, dont j'ai connoissance, fit partie du banquet que Charles V, en 1378, donna dans la grande salle du Palais à l'Empereur Charles IV son oncle, comme j'ai déja dit ci-dessus. Selon la Chronique manuscrite de Nan- Entremets.

(1) Par la suite, on donna le même nom d'*entremets* aux intermèdes ou entr'actes d'une pièce de théâtre. On lit dans Baïf, *entremets de la tragédie de Sophonisbe.* Voyez la Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. I, pag. 188, et p. 246. (*)

gis, il y eut au repas un *entremets* en deux actes, qui représenta la conquête de Jérusalem par Godefroy de Bouillon.

Le premier acte offrit un vaisseau, joliment peint, *ayant châtel devant et derrière*, et garni de ses mâts, voiles, et autres agrès, comme un navire prêt à sortir du port. Il étoit censé le vaisseau commandant de la flotte des Croisés. Les gens qui formoient l'équipage étoient habillés élégamment; et ils portoient sur leur cotte d'armes, sur leur écu et leur bannière, les armes de Jérusalem et celles de Godefroy. Douze d'entre eux représentoient les douze principaux Capitaines de ce chef célèbre. Enfin, sur le devant, on voyoit Pierre-l'Hermite, en habit de Reclus.

Le vaisseau partit, au moyen de certaines machines que mirent en jeu des hommes cachés dans son intérieur. Il fit un demi-cercle, et vint, du côté droit de la salle, au côté gauche.

Là étoit la seconde décoration qui formoit le second acte. Elle représentoit la ville et le temple de Jérusalem; l'une avec ses murs garnis de tours et de créneaux; l'autre avec une tour fort haute, du sommet de laquelle un Sarrasin appelloit, en langue arabe, le peuple à la prière. Les gens du navire mirent pied à terre, et firent leur attaque. Ceux de la ville montèrent sur les murailles pour la défendre. Pendant quelque temps, ils y maintinrent le combat, et renversèrent même plusieurs échelles chargées de Chrétiens. Mais enfin ceux-

ci, vainqueurs à leur tour, arborèrent sur les murs la bannière de Godefroy, et en précipitèrent tout ce qui portoit l'habillement sarrasin.

Froissart décrit un pareil spectacle, donné en 1389, dans la même salle, aux nôces de Charles VI avec Isabeau de Bavière. Celui-ci représentoit le siège de Troie par les Grecs.

J'ai parlé ci-dessus, et j'ai rapporté même la description d'un banquet fameux que donna le Comte de Foix, quand les Ambassadeurs de Ladislas d'Autriche vinrent demander à Charles VII sa fille en mariage pour leur maître. J'ai dit que le festin fut accompagné de plusieurs *entremets*. Il y en eut cinq :

1°. Un château carré qui, dans chacun de ses angles, avoit une tourelle, et, dans le milieu de son enceinte, une grosse tour à donjon avec quatre fenêtres. Des enfants, placés aux tourelles, y chantèrent des vers composés pour la fête. Le donjon de la grosse tour portoit la bannière, l'écusson, et la devise du Roi; mais, à chacune des quatre fenêtres, il y avoit une jeune demoiselle, très-richement parée. On les avoit choisies toutes les quatre d'une figure très-agréable; aussi tout leur rôle étoit de se faire voir aux convives.

2°. Une machine en forme de tigre. Au col de l'animal pendoient les armes du Roi. Il vomissoit du feu par la bouche, et fut apportée par six hommes, habillés à la Béarnaise. Ceux-ci dan-

sèrent une danse du pays, qu'on trouva fort plaisante.

3°. Une grande montagne, qu'apportèrent de même vingt-quatre hommes, et de laquelle découloient deux ruisseaux, l'un d'eau-rose, l'autre d'eau musquée. Quand elle fut en place, on en vit sortir des lapins, et différents oiseaux vivants; puis quatre enfants sauvages, et une jeune sauvagesse, qui dansèrent ensemble une danse moresque.

4°. Un Ecuyer, monté sur un cheval automate. Il exécuta, sur cette machine, toutes les évolutions et mouvements qu'il eût pu faire avec un cheval véritable. Après cet exercice, il alla présenter au Roi un petit jardin, fait en cire, qu'il tenoit en main; et, au moment qu'il le présenta, le jardin produisit tout-à-coup différentes fleurs.

5°. Enfin un navire dans lequel étoit un paon vivant. L'oiseau portoit au cou les armes de la Reine; et, tout autour du vaisseau, flottoient des banderolles aux armes des différentes dames et princesses de la Cour qui étoient du festin, et *qui*, selon l'auteur, *furent bien fieres de ce que le Comte leur avoit fait tant d'honneur.*

Mais, de tout les *entremêts* dont l'Histoire nous a transmis les détails, il n'en est aucun qui égale celui que que donna en 1453, à Lille, Philippe-le-Bon, Duc de Bourgogne. Ce dernier offre à la fois tant de magnificence et de puérilités, tant de machines et d'automates, tant de personnages et

d'animaux vivants, que je crois flatter la curiosité de mes Lecteurs d'en ajouter ici la description. On la trouve en abrégé dans Monstrelet (1) et fort au long dans Mathieu de Coucy (2) et dans Olivier de la Marche. Mais, ce qui la rend intéressante, c'est que sa représentation fut l'effet d'un grand événement, et presque la cause d'un autre.

Mahomet II, l'un des ennemis les plus redoutables et les plus entreprenants qu'aient eu à combattre les Chrétiens, menaçoit en ce moment Constantinople qu'il assiégea en effet, et prit quelques mois après (3). L'armement formidable qu'il préparoit pour cette expédition faisoit trembler l'Europe. On crut qu'il n'y avoit plus d'autre moyen pour sauver la Chrétienté, que de la liguer et de l'armer contre lui ; et ce fut dans ce dessein que le Duc de Bourgogne donna son grand spectacle pantomime.

Dans une salle, immense pour son étendue, étoient dressées trois tables, que l'on pourroit plutôt appeller trois grands théâtres, vu la quantité de machines que contenoit chacune. Sur celle

(1) Tom. III, p. XXIX, v°. col. 1, de l'édition de Paris, in-f°., 1518, imprimée par Françoys Regnault. (d. R.)

(2) *Histoire de Charles VII*, édition de Godefroy, p. 671, sous l'an 1453. (d. R.)

(3) Constantinople ne fut prise qu'au mois de Mai, et le Duc donna sa fête au mois de Février. Cependant Coucy et la Marche, dans le cours de leur narration, représentent Constantinople comme prise.

du Duc, qui étoit en équerre, il y avoit quatre décorations ;

1°. Une église avec sa cloche, son orgue, et quatre Chantres pour chanter et pour toucher cet instrument, quand leur rôle l'exigeroit.

2°. Une statue d'enfant nu, posé sur une roche, et *qui, de sa broquette, pissoit eau-rose.*

3°. Une carraque, plus grande même que celles qui naviguoient en mer. On y voyoit des matelots aller et venir, porter des marchandises, grimper aux cordages, monter à la hune, en un mot faire les manœuvres, comme s'ils eussent été en mer réellement.

4°. Une fontaine qui couloit dans une prairie laquelle étoit garnie d'arbrisseaux et de fleurs. Des roches, semées de saphirs et d'autres pierres précieuses, lui servoient d'enceinte ; et, dans son centre, on voyoit de bout un S. André, de la croix duquel jaillissoit un jet d'eau.

Sur la seconde table, on comptoit neuf décorations ;

1°. Une sorte de pâté, dans lequel étoient renfermés vingt-huit Musiciens, hommes ou enfants, destinés à jouer pendant certains moments d'intervalle, et dont chacun avoit un instrument différent.

2°. Le château de Lusignan avec ses fossés et plusieurs tours. Des deux plus petites, il découloit de l'orangeade dans les fossés. Sur la plus haute, on voyoit Mélusine, déguisée en serpent,

3°. Un moulin placé sur un tertre. Au haut d'une des aîles étoit attachée une pie. Elle servoit de but à des gens de tous les états, lesquels s'amusoient à tirer de l'arbalête.

4°. Un vignoble, au milieu duquel étoient deux tonneaux qui représentoient le bien et le mal. L'un contenoit une liqueur douce ; l'autre, une liqueur amère. Un homme, richement habillé, et assis à califourchon sur l'un des tonneaux, tenoit en main un billet par lequel il offroit le choix de ses liqueurs à quiconque vouloit y goûter.

5°. Un désert où étoit représenté un tigre combattant contre un serpent.

6°. Un Sauvage, monté sur un chameau, et sur le point de faire un grand voyage.

7°. Un homme qui, avec une perche, battoit un buisson où s'étoient réfugiés beaucoup de petits oiseaux. Près de là, dans un verger clos d'une treille de roses, étoit assis un Chevalier avec sa maîtresse. Ils attrapoient les oiseaux que chassoit l'autre, et les mangeoient : sorte d'allégorie satyrique, assez ingénieuse, et qui probablement a donné lieu à l'expression proverbiale *battre les buissons pour un autre*.

8°. Des montagnes et des roches chargées de glaçons pendants. On y voyoit un fou monté sur un ours.

9°. Un lac, environné de plusieurs villes et châteaux, et sur lequel voguoit à pleines voiles un navire.

La troisième table, plus petite que les deux autres, n'avoit que trois décorations : un marchand Mercier qui passoit par un village avec sa balle sur le dos; une forêt des Indes, remplie de différents animaux automates qui marchoient ; enfin un lion attaché à un arbre, et près duquel un homme frappoit un chien.

A droite et à gauche du buffet, qui étoit garni de vases de cristal, de coupes ornées d'or et de pierreries, et d'une quantité immense de vaisselle d'or et d'argent, il y avoit deux colonnes. L'une portoit une statue de femme nue, dont, pendant tout le souper, la mamelle droite fit couler de l'hippocras, et qui, *pour cacher ce qu'il appartenoit*, s'enveloppoit d'une serviette chargée de lettres grecques écrites en violet. A l'autre colonne étoit attaché, par une chaîne de fer, un lion vivant. Il sembloit garder la femme nue; ce qu'annonçoit une inscription, en lettres d'or, sur une targe, *ne touchez à Madame.*

Il est probable que, par cette femme nue, et ces lettres grecques, on avoit voulu représenter Constantinople dépouillée; par le lion qui défendoit d'y toucher, le Duc de Bourgogne; et, par l'homme qui battoit le chien devant le lion, le Sultan Mahomet.

Outre la multitude de machines que je viens d'indiquer, la salle contenoit encore cinq échafauds pour les spectateurs qui n'étoient pas du souper, et sur-tout pour la foule d'étrangers

qu'avoit attirés à Lille le bruit de cette fête.

Le Duc étant arrivé avec sa Cour, il se promena d'abord pendant quelque temps dans la salle pour examiner les différentes décorations. Après quoi, il se mit à table; et les Maîtres-d'hôtel servirent.

Chacun des services étoit composé de quarante-quatre plats; et chacun, par des machines, descendit du plafond sur des chariots peints en or et en azur à la devise du Duc.

Dès qu'il fut assis avec ses convives, la cloche de l'église sonna. Aussi-tôt trois petits Enfants-de-chœur, sortant du pâté, commencèrent, *en guise de* BENEDICITE, *une très-douce chanson;* et un Berger joua de la musette. L'instant d'après, parut un cheval, escorté par quinze ou seize Chevaliers à la livrée du Duc. Il marchoit à reculons, et portoit deux trompettes masqués, lesquels étoient assis à cru et dos-à-dos. Il fit ainsi, avec les Chevaliers, le tour de la salle, toujours à reculons; et, pendant ce temps, les deux trompettes jouèrent des fanfares.

Eux sortis, l'orgue de l'église se fit entendre; et, l'un des Musiciens du pâté donna du cor allemand. Alors entra une grande machine automate qui représentoit un sanglier énorme. Le sanglier portoit une sorte de monstre, moitié homme, moitié griffon; et le monstre portoit lui-même un homme sur ses épaules. Il ne fut pas plutôt sorti que les Chantres de l'église chantè-

rent un air, et que trois des Musiciens du pâté exécutèrent un trio ; l'un jouant de la douçaine (1), le second du luth, le troisième d'un autre instrument.

Tels étoient les différents jeux dont fut composé le premier *entremets*. Tous, à la musique près, n'étoient que des farces étrangères à la fête ; et il en fut ainsi du second : mais ils préparoient au dernier dans lequel le sujet de cette fête devoit être expliqué pathétiquement.

Quant au second, ce fut une pantomime dramatique, en trois actes, représentant la conquête de la toison d'or par Jason ; sorte d'histoire qui rappelloit aux spectateurs l'Ordre de cette toison qu'avoit institué le Duc, vingt-trois ans auparavant.

Pour ce spectacle, on avoit élevé à l'un des bouts de la salle un théâtre particulier, qu'un grand rideau de soie verte déroboit aux yeux des spectateurs. Tout-à-coup on entendit, derrière le rideau, une symphonie de clairons ; il s'ouvrit ; et l'on vit Jason attaquer et soumettre au joug deux taureaux, vomissant des flammes, auxquels étoit confiée la garde du jardin des Hespérides. Ensuite le héros combattoit un dragon monstrueux, lui coupoit la tête, et lui arrachoit les dents. Enfin il labouroit un champ avec les bœufs qu'il avoit domptés ; il y semoit les dents

---

(1) Sorte de flûte à bec. Voyez l'Etat de la poésie françoise dans les douzième et treizième siècles, p. 124 (d. R).

du dragon ; et aussitôt naissoit, du sein de la terre, une armée de soldats qui se battoient avec acharnement, et s'égorgoient tous.

Les trois actes de cette sorte d'opéra ne se succédèrent pas immédiatement les uns aux autres. Ils furent remplis par quelques intermèdes, dans le goût de ceux du premier *entremets*. Ce fut un jeune homme qui arriva sur un grand cerf blanc aux cornes dorées, et qui chanta un duo avec son cerf; un dragon de feu qui traversa la salle en volant ; enfin une chasse au vol, dans laquelle on vit deux faucons abattre un héron, qu'on présenta ensuite au Duc (1). Ces intermèdes furent accompagnés, soit par un morceau d'orgue, soit par une chanson des Chantres de l'église, soit par quelque morceau de musique des gens du pâté ; musique qui, à chaque fois, fut exécutée sur un instrument nouveau.

Au reste, tous ces petits spectacles successifs n'étoient, comme je l'ai dit, qu'un amusement préliminaire ; ou, pour me servir de l'expression des deux Auteurs que j'extrais, ce n'étoit qu'un *passe-temps mondain* donné aux spectateurs pour les amuser, en attendant la grande scène, la scène qui alloit expliquer le sujet de la fête, et qui étoit le véritable *entremets*. Elle s'ouvrit par un géant, coiffé d'un turban à la moresque, et

(1) Voyez *Mémoires Historiques sur la Chasse* dans les *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 250. (d. R.)

vêtu d'une longue robe de soie verte rayée. Il tenoit dans la main gauche une guisarme, selon l'ancienne mode; et, de la droite, conduisoit un éléphant. L'animal portoit sur le dos une tour, dans laquelle étoit une femme qui représentoit l'Eglise. Elle avoit sur la tête un voile blanc, à la manière des Religieuses; sa robe étoit de satin blanc; mais son manteau étoit noir, afin de marquer sa douleur.

Quand elle fut arrivée devant le Duc, elle chanta un triolet pour faire arrêter le géant, et commença une longue complainte en vers, où, après avoir exposé les maux que lui causoient les Infidèles, elle implora le secours du Duc et celui des Chevaliers de la toison qui se trouvoient là. Alors entrèrent différents Officiers, et le Roi-d'armes de l'Ordre, suivis de deux Chevaliers du même Ordre qui donnoient la main à deux demoiselles, dont l'une étoit la fille naturelle du Duc.

Le Roi-d'armes portoit un faisan vivant, orné d'un collier d'or avec pierreries. Il s'approcha du Duc; et, après une profonde révérence, lui dit que la coutume des grands festins étant d'offrir aux Princes et aux Gentilshommes un paon, ou quelque oiseau *noble*, pour faire un vœu (1), il venoit avec les deux dames présenter à sa valeur

(1) Il a été parlé ci-dessus de ces sortes de vœux, à l'article du Paon, tom. I, p. 365 (*).

un faisan. Le Duc, pour répondre à cette proposition, donna un billet écrit de sa main, qu'il avoit préparé d'avance, et qu'il fit lire tout haut. Il y vouoit *à Dieu premièrement, puis à la très-glorieuse Vierge sa mère, ensuite aux dames, et au faisan*, que si le Roi de France son Seigneur, ou quelques autres Princes Chrétiens vouloient se croiser contre le Turc, il les suivroit, ou les accompagneroit; et qu'il combattroit même contre le Sultan corps à corps, si celui-ci vouloit y consentir.

La dame Sainte-Eglise l'ayant remercié, elle fit le tour de la salle avec son éléphant; et, pendant ce temps, presque tout ce qu'il y avoit là de Princes et de Grands-Seigneurs voua, sur l'oiseau, des prouesses extravagantes : tel, de ne point boire de vin; tel autre, de ne point s'asseoir à table, ou de ne point se coucher un jour de la semaine, jusqu'à ce qu'il eût rencontré l'armée des Infidèles; celui-ci, de l'attaquer le premier; celui-là, de renverser la bannière du Sultan; un autre, de ne point revenir en Europe sans ramener un Turc prisonnier. Enfin, ce qui nous donnera une idée de la dévotion de ces croisés nouveaux, il y en eut un qui voua que, si jusqu'au moment du départ il ne pouvoit obtenir les faveurs de sa dame, il épouseroit la première demoiselle qu'il trouveroit ayant vingt mille écus.

Quand les vœux furent finis, une troupe de Musiciens entra à la lueur d'une grande quantité

de torches. Douze dames les suivoient, accompagnées chacune d'un Chevalier, et chacune représentant une Vertu. Elles commencèrent une danse ; et c'est ainsi que se termina la fête.

Au reste, tout ce fracas de forfanterie fut sans effet. Le Duc, après avoir levé de grosses sommes dans ses Etats sous le prétexte de cette nouvelle Croisade, s'avança jusqu'en Allemagne ; mais y étant tombé malade, il revint sur ses pas ; et ce prétendu *lion* laissa Mahomet *battre le chien*, sans s'y opposer.

Ce qu'on vient de lire sur les *entremets* fait voir que, dans les commencements, ils furent mieux composés que par la suite (1). Les deux que j'ai cités du quatorzième siècle offroient la représentation d'un siége ; ce qui étoit au moins offrir de l'ensemble, un but, une action. Les deux autres du quinzième ne présentoient qu'une collection de tableaux sans liaison et sans suite. Au seizième siècle, le bon goût que commencèrent à introduire, comme je l'ai déjà remarqué, les arts renouvellés par François Ier., proscrivirent ces magnificences disparates, faites pour un théâtre de marionnettes. On apprit à donner aux spectacles de fêtes une marche, un accord général, qui en fit un tout. On les rendit agréables et galants. En un mot, on les dépouilla de ce dé-

---

(1) Voyez encore les détails sur l'entrée du Roi d'Angleterre, Henri VI à Paris, dans les *Singularités Historiques*, par Dulaure, p. 31—35. (d. R.)

cousu, de cette confusion, et de tous ces enfantillages qu'offroit l'entremets du Duc de Bourgogne. Je n'en citerai qu'un exemple; c'est le festin que Catherine de Médicis donna en 1565, lors de l'entrevue que cette Princesse, et son fils le Roi Charles IX, eurent à Bayonne avec le Duc d'Albe et Isabelle de France, femme de Philippe second, Roi d'Espagne. Les détails en sont tirés des *Mémoires de la Reine Marguerite*, laquelle y assista.

Le lieu du festin et des fêtes fut une petite île, située sur la rivière, et dans laquelle la Reine-mère avoit fait élever un bosquet avec des arbres transplantés. Au centre étoit pratiquée une salle de verdure, ovale, qui, dans son contour, avoit plusieurs niches dont chacune contenoit une table de douze couverts. Quant à la table de leurs Majestés, elle étoit à l'un des bouts de la salle, élevée sur un plateau de gazon. Les deux Cours arrivèrent de Bayonne sur des bateaux magnifiquement ornés. Elles étoient suivies de Musiciens, habillés en Dieux marins, qui, pendant la route, chantèrent des vers composés pour la fête. A leur descente dans l'île, diverses troupes de Bergères les reçurent, et les conduisirent au bosquet par une belle et large allée en pelouse. Toutes les Bergères étoient vêtues de toile d'or et de satin; mais chaque troupe avoit le costume des paysannes de quelqu'une de nos Provinces. Chacune dansa une danse particulière au canton qu'elle

représentoit, et avec l'instrument propre à ce même canton : les Bretonnes, un passepié et un branlegai; les Provençales, une volte avec des cymbales; les Poitevines, avec la cornemuse; les Bourguignones et les Champenoises, avec *le petit hautbois*, *le tambourin de village*, *et le dessus de violon.* Aux danses, succéda le repas, qui fut servi entièrement par les Bergères, et qui mena jusqu'à la nuit.

Alors on vit paroître, au son des instruments, une troupe nombreuse de Musiciens, déguisés en Satyres. Ils portoient un rocher artificiel, très-brillamment illuminé, et sur lequel étoient assises diverses Nymphes, aussi remarquables par leur beauté que par leur parure. Dès qu'ils l'eurent posé à terre, les Nymphes en descendirent, et commencèrent à danser un ballet. Mais la *Fortune envieuse, ne pouvant supporter la gloire d'une telle fête,* dit l'Auteur, suscita tout-à-coup un orage si violent que leurs Majestés furent obligées de fuir et de regagner au plus vîte Bayonne en bateau. Cependant, la confusion et le désordre inséparables d'un pareil accident, le bruit du tonnerre, l'obscurité de la nuit, occasionnèrent diverses aventures plaisantes *qui*, *le lendemain*, *causèrent autant de bons contes pour rire que ce magnifique appareil avoit apporté de contentement.*

L'invention de ce rocher, qu'aujourd'hui peut-être le bon goût pourroit fort bien ne pas approuver autant qu'il fut approuvé alors, avoit plu sans

doute beaucoup à la Reine ; puisque, neuf ans après, lorsque dans la salle des Tuileries, elle donna un festin aux Ambassadeurs Polonois qui étoient venus offrir au Duc d'Anjou la couronne de leur pays, elle l'employa encore. Celui-ci étoit d'argent. Il portoit, dit Brantôme, seize sièges en forme de nuages, sur lesquels étoient assises les seize plus belles dames de la Cour, pour représenter les seize Provinces dont alors étoit composée la France. Par une méchanique intérieure et cachée, le rocher pouvoit avancer, sans qu'il fût possible à l'œil d'appercevoir les causes de son mouvement. Il fit le tour de la salle, afin d'exposer les Dames aux regards des spectateurs. Elles descendirent enfin ; et, comme les Bergères de Bayonne, dansèrent un ballet (1).

Tout ceci tenoit encore un peu au goût que les siècles précédents avoient eu pour les décorations mouvantes, et pour les machines. Au dix-septième siècle, les Grands adoptèrent des divertissements d'un autre genre. *Le Duc d'Espernon fit un grand festin au Roy et à toute la Cour*, dit Bassompierre, *puis il y eut comédie, et ensuite des feux d'artifice* (2). On lit dans les *Mémoires de la*

---

(1) Voyez encore pour les fêtes du seizième siècle, *Balet comique de la Royne, faict aux nopces de monsieur le Duc de Joyeuse et mademoyselle de Vaudemont sa sœur*, par Baltasard de Beaujoyeulx, Paris, 1582, in-4°. (d. R.)

(2) Ce passage prouve que Dreux du Radier (*Récréations Histo-*

Duchesse de Montpensier, ann. 1655, *Madame Bouthillier maria une de ses filles; elle me donna une collation dans un bois avec des lumières et des violons. Ce fut une jolie fête à voir.* La même, parlant d'un souper que lui donna le Roi, dit: *les violons jouèrent pendant le repas; et après nous dansâmes.*

Pour la Cour, les divertissements y changèrent de même totalement de face. On peut en juger par les fêtes célèbres que Louis XIV donna en 1664 à Versailles, sous le nom de *plaisirs de l'île enchantée.* Elles durèrent sept jours entiers, toujours variées, et toujours nouvelles. Je n'en rapporterai que ce qui a quelque relation à mon sujet; c'est la collation qui fit partie de la première journée. Comparée avec l'entre-mets du Duc de Bourgogne, elle montrera tout ce que le goût peut mettre de différence entre des objets du même genre.

Après une course de bague où le Roi courut, et qui dura jusqu'à la nuit, trente-quatre Musiciens, ayant Lully à leur tête, entrèrent dans le lieu du festin. Il étoit éclairé par deux cents flambeaux de cire blanche, que tenoient autant de personnes masquées, et par un nombre infini de girandoles et de lustres, peints en or et en argent,

---

riques, tom. II, p. 183) s'est trompé en disant que les premières fusées avoient été tirées dans l'Isle Louviers, à Paris, lorsqu'on célébra la Canonisation de Sainte-Thérèse. (d. R.)

et dont chacun portoit vingt-quatre bougies. Ensuite parurent les quatre Saisons, vêtues chacune suivant leur costume ; et montées, le printemps sur un cheval d'Espagne, l'été sur un éléphant, l'automne sur un chameau, et l'hyver sur un ours. Le premier avoit à sa suite douze jardiniers, le second douze moissonneurs, le troisième douze vendangeurs, et le dernier douze vieillards. Chacun de ces quarante-huit personnages avoit aussi son costume; et chacun d'eux portoit sur la tête un grand bassin rempli de mets conformes à la saison qu'il représentoit. Diane et Pan, précédés d'une musique de flûtes et de musettes, vinrent alors offrir le tribut, l'une de sa chasse, l'autre de ses bergeries. Tous deux étoient portés sur une grande machine, qui représentoit une montagne couverte d'arbres. Ils avoient pour suite vingt Faunes chargés de différentes sortes de viandes, et dix-huit Pages du Roi destinés à servir les Dames. Le Dieu, la Déesse, et les quatre Saisons, firent à la Reine un compliment en vers. Après quoi l'on vit se découvrir une grande table en croissant, ornée de festons ; et, un peu plus loin, un amphithéâtre chargé de trente-six violons. Ceux-ci jouèrent une entrée de ballet, qui fut dansé par les douze Heures et par les douze Signes du Zodiaque, et qu'on admira beaucoup. Pendant cette danse, quatre Contrôleurs de la Maison du Roi, représentant la Propreté, l'Abondance, la Joie, et la Bonne-chère, firent ser-

vir la table par les Ris, les Jeux, et les Plaisirs. Quand elle fut servie entièrement, la barrière qui la séparoit, s'ouvrit; et le Roi vint s'y asseoir, avec les Dames de sa Cour, invitées par lui.

Quatre ans après, le même Prince donna encore dans Versailles, au mois de Juillet, à l'occasion de la paix, une fête semblable, composée d'une collation, comédie, souper, bal, et feu d'artifice.

Le lieu de la collation étoit un sallon de verdure, auquel aboutissoient cinq allées en étoile, qui, pour perspective, offroient les chiffres du Roi en fleurs, et des niches de verdure ornées de statues dorées. Chaque aîle des cinq allées étoit formée par vingt-six arcades en cyprès. Chacune des arcades avoit son siège de gazon; et chaque siège, un grand vase avec son arbre chargé de fruits mûrs : mais les arbres, dans chaque allée, étoient d'espèce différente. Pour la première, c'étoient des orangers de Portugal; pour la seconde, des cerisiers et bigarreautiers entremêlés; pour la troisième, pêchers, et abricotiers; pour la quatrième, groseilliers de Hollande; et, pour la dernière enfin, poiriers des meilleures espèces. (On remarquera que la fête se donna le 18 Juillet; et que, vu l'état d'imperfection où étoit encore le jardinage, ce devoit être un phénomène d'avoir alors des oranges, des pêches, et des poires mûres).

Le sallon de verdure qui servoit de point de

réunion aux allées, avoit, au centre de sa circonférence, un bassin, dont le jet s'élevoit à plus de trente pieds. C'étoit autour du bassin qu'étoient dressées les tables, pour procurer plus de frais aux convives. Il y en avoit cinq, toutes cinq d'une structure différente.

La première étoit une montagne creuse, avec plusieurs cavernes remplies de diverses sortes de viandes froides. La seconde représentoit la façade d'un palais; mais cette façade étoit bâtie en massepains et en pâtes sucrées. Plusieurs pyramides de confitures sèches formoient la troisième; des vases remplis de liqueurs de toute espèce, la quatrième; et des caramels, la dernière. Toutes avoient leurs pieds et leur dossier ornés avec des feuillages et des guirlandes de fleurs. Mais, comme elles ne remplissoient pas à beaucoup près la circonférence du bassin, on avoit garni, d'une pelouse verte, l'intervalle quelles laissoient vide entr'elles; et sur cette pelouse étoient placés, dans de beaux et grands vases, un oranger et deux autres arbres, qui tous trois avoient leurs fruits confits. Les siéges destinés aux convives ne ressembloient point aux siéges ordinaires. Ils représentoient une couche de jardins; et la couche étoit couverte d'une quantité de melons mûrs et choisis. Enfin, il n'y avoit pas jusqu'à la charmille extérieure d'enceinte, qui n'offrît aux yeux un spectacle agréable. En la préparant de longue main, en pliant, séparant, réunissant les bran-

ches, on étoit parvenu à lui donner la forme d'un ordre d'architecture; et tout cela étoit couronné par des vases de fleurs, variés à l'infini.

Le lieu où se donna le souper fut plus orné encore; mais ce souper étoit si splendide, sa description contient tant de choses étrangères aux repas, qu'elle appartient à l'article des spectacles plutôt qu'à celui de festins. Je terminerai ce dernier par la fête champêtre qu'au mois d'août 1688 le Prince de Condé donna dans Chantilly au Dauphin, et dont on trouve les détails dans un volume particulier que publia, au mois de Septembre de la même année, l'Auteur du *Mercure Galant.* Les divertissements en furent très-variés, et durèrent plusieurs jours; mais je n'en extrairai que ce qui a rapport à mon sujet. Au reste, comme celle-ci ne ressemble en rien à tout ce qu'on a lu ci-dessus, je me flatte qu'on en verra encore la description avec quelque plaisir, même après celle des fêtes de Louis XIV.

Monseigneur devoit arriver au château par la forêt : or ce fut dans cette forêt même que le Prince prépara la première surprise agréable qu'il vouloit lui procurer. Il choisit pour cet effet le carrefour, nommé *la table :* lequel avoit de diamètre quatre-vingt-trois toises, et qui, de son point milieu, offroit à la vue douze routes différentes, percées dans le bois. Là fut construite, d'après la forme du carrefour, une feuillée, large de quarante-cinq pieds, élevée sur une estrade

de cinq, et accompagnée de douze portiques, de vingt pieds de haut sur douze de large, qui aboutissoient chacun à l'une des douze routes. Des festons de feuillages et de fleurs ornoient les portiques. La feuillée avoit son dôme, son cintre, ses pilastres, et ses appuis, en verdure. On y montoit par quatre escaliers de douze pieds de large, avec une balustrade de chaque côté. La balustrade étoit formée de branches de génevrier, et elle régnoit tout autour du berceau.

Au milieu de cet édifice se trouvoit la table qui devoit servir au dîner préparé pour le Dauphin. Elle étoit ronde; et, du centre de sa circonférence, s'élevoit une grande corbeille d'argent, garnie de fruits et de fleurs, et supportée par douze consoles à jour, de vermeil doré. Chacune de ces consoles portoit en outre deux petites corbeilles d'argent remplies de fruits; chacune d'elles répondoit à l'une des douze arcades des portiques; et toutes se tenoient entr'elles par des guirlandes de fleurs. Au reste, quoique ces divers ornements semblassent, par leur élévation, devoir former un massif, ils n'empêchoient néanmoins aucunement la vue, parce que, comme je l'ai déja dit, tous étoient à jour.

Quand le Dauphin fut à une certaine distance du berceau, on entendit dans la forêt une symphonie de timballes et de trompettes. Le but principal de cette musique étoit d'avertir de son arrivée les Officiers préposés au service de la table :

et en effet, quoiqu'ils eussent cent vingt plats à servir, tant en rôti qu'en entremêts chauds, tout se trouva prêt quand il parut. Il s'assit pour dîner. Le service fut relevé par un autre en entremêts froids, puis celui-ci par un troisième en fruits ; et tous deux avoient le même nombre de plats que le premier. Mais le troisième offroit encore outre ces cent-vingt assiettes de fruits, une quantité de jolies corbeilles, les unes ovales, les autres en losange, et toutes remplies de liqueurs ou de glaces.

Le dîner fut égayé par les trompettes et les timbales, qui jouèrent sans interruption. Cependant, afin d'adoucir par l'éloignement, ce bruit de guerre, on les avoit placés à quelque distance dans la forêt ; et d'ailleurs elles se turent au dessert, pour laisser entendre une musique de hautbois, de flûtes, de musettes, et d'autres instrumens champêtres, plus mélodieux et plus doux.

Cette symphonie nouvelle sembloit annoncer un nouveau spectacle. Effectivement, à un demi-quart de lieue de distance, dans l'avenue vis-à-vis de laquelle le Prince s'étoit assis, on vit paroître tout-à-coup une centaine de Faunes, d'Egipans, de Silvains, de Satyres, et autres Divinités des bois. A leur tête étoit le Dieu Pan, représenté par Lully qui les conduisoit en frappant la mesure avec un thyrse. Ils marchoient sur trois lignes, et s'avancèrent ainsi vers la feuillée, les uns jouant des instrumens nommés ci-dessus,

les autres, au nombre de cinquante et un, portant sur la tête des corbeilles pleines de fruits artificiels tirés des bois, comme gourdes, pommes de pin, etc. Mais ce qui surprit davantage fut vingt et un personnages de la troupe, danseurs de profession qui arrivèrent par pelottons, armés de massues, et montés sur les épaules les uns des autres. Ces différents groupes offroient aux yeux un spectacle singulier et pittoresque ; et, quoique nécessairement la gêne fatigante d'une pareille position et la fluctuation inévitable d'une si longue marche dussent déranger leurs attitudes, cependant, chose étonnante ! ils les conservèrent jusqu'au berceau.

Là les Musiciens qui jouoient des instruments, se rangèrent le long de l'escalier ; et les Danseurs, se dégroupant, commencèrent un ballet, auquel se joignirent ensuite les cinquante et un personnages chargés de corbeilles. Après cette danse générale, tous entrèrent dans la feuillée, comme pour se procurer le plaisir de connoître et d'admirer le fils du grand Roi. A sa vue, ils exprimèrent leurs transports par une danse nouvelle ; puis ils rentrèrent dans la forêt, mais par une autre route, et toujours au son des instruments.

Dans cette nouvelle avenue étoient couchés çà et là différents Piqueurs qui paroissoient endormis. Les Dieux malins, pour s'amuser aux dépens des dormeurs, en troublant leur sommeil, se mirent à chanter tous ensemble ces paroles connues, que le même Lully en 1664 avoit mises en

musique pour les fêtes de Versailles, et qui avoient fait l'ouverture de la Comédie de Molière, intitulée *la Princesse d'Elide : Holà ho, debout, debout, Lyciscas, debout*, etc. Les Piqueurs, éveillés par le bruit, se levèrent en grondant ; mais à peine furent-ils sur leurs pieds, qu'on entendit sonner du cor, et qu'un cerf, lancé près la feuillée, passa sous les yeux du Prince comme par hasard. Cette vue excita en lui un mouvement involontaire. Il s'écria, oh ! si j'avois des chiens : et à l'instant même, une meute de chiens, comme par magie, traversa la route, et s'élança après l'animal. Le Prince, dans son transport, ajoutant qu'il voudroit avoir un cheval pour les suivre, des chevaux parurent, non-seulement pour lui, mais pour tous ceux qui avoient eu l'honneur de dîner avec lui dans le berceau. Tous le suivirent ; et alors commença la chasse qu'on lui avoit préparée.

Les divertissements qui terminèrent cette journée, ceux qui remplirent les journées suivantes, ne sont plus de mon sujet. Ce qu'on vient d'en lire suffira pour faire voir que jamais peut-être on ne sut varier avec plus d'agrément, et surtout enchaîner avec plus d'art, les plaisirs, les spectacles divers, les surpri ses agréables. La manière nouvelle et galante dont furent ornés la table et les buffets pour la collation qui fut donnée au Dauphin, l'un des jours suivans, dans le labyrinthe des jardins, montre également combien,

en ce genre, une imagination riante et féconde peut embellir les objets les plus simples.

La table étoit dressée dans un sallon de verdure, et représentoit un parterre. Les compartiments en étoient formés par des corbeilles d'argent. Des sentiers de gazon séparoient les corbeilles, et servoient de nappe. Un cordon de fleurs la bordoit tout autour. Des festons pareils, entremêlés de feuillages, remplissoient l'espace qui la séparoit du sol. Enfin, le centre étoit occupé par un vase, en filigrane d'argent, d'où s'élevoit un oranger magnifique couvert de fleurs et de fruits. Comme le pied du vase se trouvoit plus étroit que le haut, on y avoit placé, tout autour, huit corbeilles, et huit autres vases plus petits, tous seize garnis de fleurs.

Quant aux buffets, il y en avoit six; un à chaque angle du sallon, et deux en face de la table. Ces deux-ci avoient pour dossier et pour fonds, des consoles auxquelles pendoient des guirlandes de fleurs. Chacun d'eux portoit deux gradins; l'un occupé par une couche de melons mûrs et choisis, l'autre par vingt-quatre couverts de porcelaine fine qui étoient remplis de grosses truffes et de pâtisseries diverses. Les buffets des angles avoient chacun trois gradins, dont la garniture étoit des vases d'argent et des porcelaines du plus grand prix. A droite et à gauche, on avoit construit en gazon, trois socles; et chaque socle portoit une caisse avec son arbre fruitier chargé de

En lisant la description de toutes ces merveilles, ne croit-on pas voir dans les *Mille et une nuits* ces enchantements magiques produits tout-à-coup par la baguette de quelque Fée puissante. Mais non, jamais l'extravagante Romancerie, des Orientaux, jamais leur imagination gigantesque, dans ses rêves les plus magnifiques n'inventa rien d'un agrément aussi parfait. Toute cette fête au reste avoit été ordonnée par le fils du Grand Condé, Prince rempli d'esprit et de goût.

C'est lui qui faisant peindre à Chantilly les grandes actions du Prince son père, et ne voulant pourtant pas omettre, dans cette suite glorieuse, celles que ce père avoit faites pendant qu'il portoit les armes contre la France, imagina ce tableau, si ingénieux dans sa simplicité, et si justement célèbre, où l'on voit la Muse qui préside à l'Histoire tenir d'une main la vie du Héros, et de l'autre arracher du livre et jetter à terre plusieurs feuillets, sur lesquels se trouvent écrits les noms de ces faits immortels exécutés à la tête de nos ennemis. Le bon goût du fils, ainsi que la valeur du père, sembloient être devenus des qualités héréditaires dans la Maison de Condé. Les embellissements de toute espèce dont successivement elle s'étoit plu à orner Chantilly, avoient rendu ce lieu enchanté l'un des plus beaux séjours de l'univers. Toutes ces fêtes variées et brillantes qu'elle y a données depuis le milieu du dix-septième siècle, celles sur-tout qu'on y a vues depuis

1770 à 1782, offrent des exemples d'une magnificence et d'une galanterie qui pourroient les faire citer toutes comme des modèles en ce genre, et qui me font regretter de ne pouvoir ici les rapporter toutes.

Je crois avoir épuisé, dans la première Partie de cet Ouvrage, tout ce qui regarde la nourriture des François. Ma mémoire au moins, ni mes lectures, ne me fournissent rien en ce moment-ci, que je puisse y ajouter. Quant aux imperfections nombreuses qu'il contient, je me flatte qu'on les pardonnera en partie aux difficultés immenses qu'a dû nécessairement m'offrir un sujet qui, jusqu'à moi encore, n'avoit été traité par personne. Si, malgré ses défauts cependant, ce qu'il peut offrir d'intéressant pour des François le faisoit accueillir avec quelque indulgence, alors je reprendrois avec courage un travail que le dérangement de ma santé m'a forcé d'interrompre. La partie qui paroîtroit après celle-ci seroit celle des habillements et des modes. On sent combien de gravures exigera indispensablement une pareille matière. J'ai déja en ma disposition une collection précieuse de dessins copiés d'après des tombes sépulchrales, des portails et vitraux d'églises, et autres monuments anciens. Il existe dans la plupart de nos Provinces une infinité d'objets de ce genre, que malheureusement il m'est impossible de connoître, et qui néanmoins deviendroient

nécessaires, ou seroient du moins infiniment utiles à mon entreprise. Je voudrois pouvoir y joindre aussi le costume si varié, si singulier, si piquant, qu'ont gardé et que portent actuellement encore, dans chacune de ces mêmes Provinces, les habitants de la campagne, et souvent même les habitants d'un canton particulier. Ce second objet, réuni avec l'autre, ne laisseroit, je crois, rien à desirer dans la partie de l'Ouvrage que j'annonce ; mais il faudroit, pour me les procurer tous deux, des relations que je n'ai pas, ou des dépenses bien au-dessus de ma portée. Peut-être cependant pourrois-je y réussir en partie, si, parmi ceux de mes Lecteurs qui habitent loin de la Capitale, il s'en trouvoit quelques-uns qui voulussent se prêter à seconder mon projet en faisant copier les objets de cette nature qu'ils ont autour d'eux, et me les faisant parvenir à mon adresse (1). *Leur nom, à chaque article, seroit cité par moi avec reconnoissance.*

Je m'étois proposé de placer aussi dans la partie qu'on vient de lire, quelques gravures que le sujet me sembloit exiger. Diverses raisons, qu'il importe peu au public de connoître, m'en ont empêché. Au reste, si on les regrettoit, il me seroit aisé de les joindre à la seconde partie, quand celle-ci paroîtra.

---

(1) M'occupant de remplir le but que se proposoit le Grand-d'Aussy, je ferai la même prière et me conformerai entièrement à ses intentions. Je demeure rue du Colombier n° 18 près la rue des petits Augustins. (d. R.)

Je finis la première par cette pièce manuscrite du treizième siècle, intitulée Proverbes, *que j'ai eu occasion de citer souvent. Comme elle contient, ainisi que je l'ai déjà remarqué, les choses de ce temps qui avoient le plus de réputation, ou celles qui étoient devenues proverbiales, je crois qu'on la lira ici avec plaisir. Je n'en retranche que quelques articles obscènes et contre les mœurs* (1).

Chevaliers de Champagne.
Ecuyers de Bourgogne.
Sergents * de Hainaut.
Champions d'Eu.
Villains de Beauvoisis.
Usuriers de Metz et de Cahors.
Buveurs d'Auxerre.
Voleurs de Mâcon.
Jureurs de Bayeux.
Pauvres orgueilleux de Tours.
Ribauds de Troyes.
Ribaudes de Soissons.
P...... de Provins.
Camus d'Orléans.
Chanteurs de Sens.
Médecins de Salerne.
Pelletiers de Blois.
Dextriers ** de Castille.
Palefrois Danois.
Roussins de Bretagne.
Mules d'Arragon.
Anes de Navarre.
Chiens de Flandres.
Aloses de Bordeaux.
Esturgeons de Blaye.
Congres de la Rochelle.
Lamproies de Nantes.
Sèches de Coutances.
Harengs de Fécamp.

* Sorte de Gendarmes.
** Chevaux de bataille.

(1) J'ai déjà prévenu qu'elle se trouvoit dans le manuscrit de la Bibliothèque Impériale no 1830 in fo., fonds de l'abbaye Saint-Germain des Prés f. 71. Ro. Col. 2. (d. R.)

Loches de Bar-Sur-Seine.
Saumons de Loire.
Pimpernaux d'Eure.
Anguilles du Maine.
Barbeaux de Saint-Florentin.
Ecrevisses de Bar.
Brochets de Châlons.
Truites d'Andeli.
Vandoises d'Aise.
Pâtés de Paris.
Tartes de Dourlens.
Flans de Chartres.
Bierre de Cambray.
Trippes de S.-Denys.
Fromages de Brie.
Châtaignes de Lombardie.
Purée d'Arras.
Moutarde de Dijon.
Poires de Saint-Rieule.
Ail de Gandeluz.
Oignons de Corbeil.
Echalottes d'Etampes.
Hanaps de Pontarlier.
Coupes d'argent de Tours.
Couteaux de Périgueux.
Epées de Cologne.
Haches de Dannemark.
Rasoirs de Guingamp.
Heaumes de Poitiers.
Fer de Laigle.
Cuivre de Dinant.
Crucifix de Limoges.
Bains de Bourbonne.
Cuir d'Irlande.
Cordouan * de Provence.

* Cuir.

Coiffes de Compiegne.
Tapis de Rheims.
Toile de Bourgogne.
Serge de Bonneval.
Etamine de Verdelay.
Camelot de Cambray.
Panne d'Andresi.
Bureau de Bernay.
Blou d'Abbeville.
Bife de Paris.
Futaine de Plaisance.
Soie de Syrie.
Cendal * de Lucques,

* Sorte de taffetas.

Ecarlate de Gand.
Pers * de Provins.

* Sorte de couleur bleue.

Concile de Papes.
Parlement de Rois.
Assemblée de Chevaliers.
Compagnie de Clercs.
Buverie de Bourgeois.

Bobans d'Hospitaliers, (Chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem).
Querelle de Chapitre.
Orgueil de Templiers.
Fausseté de Plaideurs.
Avarice de Prêtre.
Convoitise de Moine blanc.
Les plus belles femmes sont en Flandres.
Les plus beaux hommes en Allemagne.
Les plus grands en Danmark.
Les meilleurs buveurs en Angleterre.
Les plus légers en Galles.
Les meilleurs sauteurs en Poitou.
Les meilleurs archers en Anjou.
Les meilleurs jongleurs en Gascogne.

FIN DU TROISIÈME VOLUME ET DE LA PREMIÈRE PARTIE.

TABLE

DES CHAPITRES

DU TROISIÈME VOLUME.

DES BOISSONS, SUITE DU CHAPITRE IV.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

TABLE DES AUTEURS

ET

DES PERSSONNAGES CITÉS.

Les lettres A, B, C indiquent les volumes.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

I.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

P.

Q.

R.

S.

T.

U.

V.

W.

Z.

FIN DE LA TABLE DES AUTEURS CITÉS.

TABLE

DES MATIÈRES.

Les lettres A, B, C indiquent les volumes.

A.

B.

C.

D.

E.

F.

G.

H.

I.

J.

K.

L.

M.

N.

O.

P.

Q.

R.

S.

T.

U.

V.

X.

Y.

Z.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

ERRATA.

PREMIER VOLUME.

Page 18, ligne 6, Ses mets, *lisez*. Les mets.
Pag. 131, lig. 26, à la note, *Hordum*, lisez, *Hordeum*.
Pag. 241, dernière ligne à la note, 164, *lisez*, 1646.
Pag. 293, lig. 25, Bertier, *lisez*, Berthier.
Pag. 353, lig. 23, ans, *lisez*, sans.
Pag. 400, second alinea, *ajoutez en marge*, Usage de coupler les chiens.
Pag. 422, lig. 29, *eopardorum*, lisez, *Leopardorum*.

SECOND VOLUME.

Pag. 17 à la note, rétablissez ainsi le passage : *Les Ruses innocentes ou les plus beaux secrets pour prendre les oiseaux et les bestes à quatre pieds*, (par François Frostain, religieux de Grammont) Paris, 1688, gr. in-4° fig.
Pag. 19, lig. 5, Corman, *lisez*, Cormoran.
Pag. 27, second alinea, *ajoutez en marge*, Pluvier.
Pag. 63, lig. 19 et 20, Princssse, *lisez*, Princesse.
Pag. 115, lig. 28 à la note, maigers, *lisez*, maigres.
Pag. 119, en marge, Pêche la morue, *lisez*, Pêche de la morue.
Pag. 121, Pâtes pour le poisson, *lisez*, Parcs pour le poisson.
Pag. 273. Vers quarante deux et quarante six, *lisez*, Vers quarante deux à quarante six.
Pag. 328, dernier alinea, *ajoutez en marge*, Confitures sèches.
Pag. 415, lig. 24, *Vinct*, lisez, *Vinet*.
Pag. 427, Table des Chapitre, *lisez*, Table des Chapitres.

TROISIÈME VOLUME.

Pag. 18, lig. 1, et de Ritz, *lisez*, de Riz.
Pag. 20, lig. 1, Tin, *lisez*, Thin.
Pag. 25, lig. 3, après Aï, *ajoutez*, Taissy.
Pag. 32, lig. 26, cette ville, *lisez*, que la ville de Caen.
Pag. 40, lig. 11, Tassy, *lisez*, Taissy.
Pag. 119, lig. 28, en 1661, *lisez*, le 9 juin 1660.
Pag. 147, Chapitre VII, *lisez*, Chapitre V.
Pag. 147, lig. 19, parcourant, *lisez*, parcourent.
Pag. 178, en marge, Cuillères, *lisez*, Cuillers.
Pag. 222, lig. 10, Henri IV, *lisez*, Henri II.
Pag. 252, lig. 29, Charles VI, *lisez*, Charles VII.
Pag. 265, lig. 10, l'Historein, *lisez*, l'Historien.
Pag. 359, lig. 20, la Panetier, *lisez*, le Panetier.

